Ročník XXX. (1953) Sešit. 3. Číslo 5.—6.

ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ (ČČSH)

Mykologický sborník

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE

Obraz trvalé výstavky hub ČMS a MÚ, kterou uspořádal a pečlivě obnovuje závodní kroužek houbařský „Knihtisku" (odbočka ČMS a MÚ v Praze III, Karmelitská ul. 1), pod podloubím, nedaleko min. školství. Je to záslužná práce referentů a spolupracovníků Mir. Pavláta a Jos. Tupy

Z obsahu: Dr Zoltán Kalmár (Budapest): Středozemní a východní prvky v houbách Maďarska. Ing. Orloš (Varšava): Obrazy č. 17 a 24 z umělého pěstování hub. Prof. Macků: Některé způsoby konservace hub. Prof. Baudyš: Biologické hubení škůdců II. Prof. Obenberger: Houby a hrouci II. Konst. Balabanov (Sofia): Dopis. Dr Ján Šedivý (Bratislava): Niektoré poznatky pri sbere húb. V. Melzer: Příspěvek k ekologii hub (1953). Dr Pulec: K popularisaci mykologie. J. Mlíkovský: Stepní mykoflora na valech dávných pevností. R. Kovanda: Muchomůrka zelená II. Dr Vávra: Smotlachova mykologická škola II. Dr Smotlacha: Úvod do mykologie II. (Houby jako potravina — Mykol. zahrada budoucnosti. — Studium hub v r. 1953. — Výstava v Chotěboři). Jiří Skopec: Odlišná forma pevníku. Dr Žofka: Lidové názvy hub. Ing. Jenko: Houbovník. Ing. Smotlacha: Smrtelné otravy houbami. Vtelenská: Abnormální much. zelená. Voráček: Zmije obecná. Dále články a zprávy: Pilný, A. V. Novotný, Kozlík, Vodička, L. M. Růžička, Novák, Kahler, Mrázek, Perútka, ing. Hlaváček, Zima, Richterová, Barešová, Matoušek, Kaupa, Trázník, Ing. Štěpán, Dr Kotrouš, A. Mulač, Dr Ende, Krejčí, A. Rollo, K. Štencl, J. Sluka, Dr Lhotský, O. Laadt, Kubík, V. Sokol, A. Hollegha, Ing. Kepetko, K. Bernard, M. Pavlát, V. Vojíř, E. Šnajdrová, J. Huráb, O. Šetelík, Ing. Rimpl, K. Chlebec, K. Zlatuška, B. Macková, R. Bury, Dr Hanuš, Ing. Pittner, J. Murgaš (Prievidza), M. Krejčová, M. Hartych, Svoboda, O. Kubín, J. Mečíř, Dr Hejtek, B. Válková, J. Paroulek, Ing. Petr, Ing. Váčilík, Bartoš, Ing. Hoetzel, Polák, Venclíková, Francl, Ing. Bušta, Rudolf, Reitmajer, Bučínský atd. atd.

Vědecký a odborný list, orgán Čs. mykologické společnosti (ČMS), Mykologického ústavu (MÚ), Střediska pro prakt. mykologii • Vydává Čs. mykologická společnost • Založil (r. 1919) a řídí dr. Fr. Smotlacha s redakční radou a kruhem spolupracovníků

Plán program a přehled činnosti Čs. mykol. společnosti (ČMS), Mykol. ústavu (MÚ) čili střediska pro prakt. mykologii v Praze za pomoci „Mykol. sborníku (Čas. čs. houbařů) v r. 1953 a v budoucnu. (Začátky naší činnosti i Sm. první přednášky a výstavy, jsou od r. 1907). Pokračování z předešlé obálky, kde byly otištěny části A (1.—7.) a z F (hlavní pracovní odbory ČMS).

4. **Časopis čs. houbařů (Myk. sborník) koná službu publikační, popularisační, informační a organisační.** Založen Sm. 1919. Je vědecký a zároveň lidu přístupný. Koná službu popularisační ve směru mykologie základní i praktické.

Hlásá studium a ochranu lesa i přírody. Pracuje lidově. Proto je oblíben. Má na 300 spolupracovníků, 3000 odběratelů a 30.000 čtenářů. Je nezbytným pojítkem mezi ČMS, MÚ a spolupracovníky. Slouží i spřátelené cizině (Polsko, Bulharsko atd.). Slaví jubileum XXX. ročníku.

5. **Styky s cizinou.** Spolupracujeme s SSSR, Polskem, Bulharskem, Maďarskem atd. Po.áci, Bulhaři a Maďaři píší do našeho časopisu (nemají vlastní).

B) **Styky a spolupráce s veřejností.**

1. **ČMS je kolektivním členem** Čs. společnosti pro šíření polit. a věd. poznatků v Praze. 2. **ROH.** ČMS má styky jak s ústředím (ÚRO), tak i s kluby ROH a středisky rekreačními i lázeňskými. Jde tu o budovat. spolupráci. Konáme přednášky, vycházky, zájezdy na houby, výstavy hub a dnes na př. houb. školu v klubu ROH SONP v Kladně. 3. **Osvětové besedy** při ONV a JNV. O nich platí totéž jako o klubech ROH. Máme smluveno s nimi spolupracovati. R. 1952 jsme pořádali (Smotlacha) s nimi přednášky v Jaroměři, Hradci Kr., Praze, na Smíchově, Košířích. Přednášku v Praze XIX. R. 1953 v květnu a červnu v Praze II, Vodičkova 18 (2×), v Čakovicích (3×), v Praze-Nuslích (1×). 4. **Červený kříž** spolupracuje s námi v boji proti otravám houbami. R. 1952 měli jsme s ním (Smotlacha) výstavu na Smíchově a v Košířích, kde spolupracoval též ONV. 5. **Školy:** ČMS, MÚ a M. Sb. pracují se školami I., II., III. stupně, s učitel. sbory i se žactvem. Mnoho škol v ČSR posílá houby k určení do naší poradny a má svoje výstavky hub. V Praze mnoho žáků a členů uč. sborů navštěvuje naši poradnu, výstavy a přednášky. Mezi našimi referenty je několik set učitelů a ředitelů, mnoho je jich mezi členy odborů, vědeckého, výzkumného, organisačního atd. Výstavy MÚ v Praze i na venkově jsou navštěvovány školami. ČMS, MÚ (Smotlacha) konají pro ně přednášky. Chystáme diafilm pro školy. 6. **ČMS-Pionýři.** Také s pion. oddíly ve ČSM spolupracujeme, uplatňujíce heslo **„Pionýr ochránce lesa, hub a přírody".**

C) **Činnost ochranná a pěstitelská: 1. Ochrana lesa,** speciální. Jde o boj proti houbám škodlivým lesu a dřevu. 2. **Podpora lesa houbami.** Poznali jsme, že hubní symbionti a mykorrhiza podporují růst lesa. To bylo zjištěno i v SSSR. 3. **Ochrana lesa, přírody a hub.** Proti pustošení lesa a přírody vůbec pracujeme od začátku. Pro naše stoupence (30.000) a odchovance (300.000) je les chrámem přírody. Chráníme les a přírodu. Naše heslo: **„Každý houbař chrání les". 4. ČMS a MÚ znají les a studují jej** na všech stranách, neboť vše spolusouvisí s lesem a les s nimi. Chráníme plodiny lesa, zvěř, čmeláky atd. 5. **Pěstujeme houby v lese.** Zjistili jsme, že mnoho druhů hub lze rozmnožit. Pěstujeme je i mimo les (žampiony, námel atd.). **Poradna** (Sm) vyřídila tisíce dotazů stran pěstování žampionů. Máme odbor námelový. 6. **Nový názor na les** je výsledkem našich snah ochranných a budujeme jej od začátku (1909) a tím spíše v dobách dneška (v pětiletce). Zařízeními, která navrhujeme, vyhoví les svému poslání ve státě socialistickém a komunistickém. 7. **Naše činnost ochranná i pěstitelská** týká se i hub a přírody mimo les.

D) **Výsledky: Činnost produktivní:**

1. **Činnost sběrová.** Snažíme se od začátku zvýšit počet jedlých hub a odstranit otravy houbami. R. 1907 bylo 50 druhů jedlých hub a dnes přičiněním Sm. 1200 vedle 500 druhů požívatelných po úpravě. Jsou přesně zjištěny houby jedovaté a ochrana před nimi. To zvyšuje počet sbíraných hub. Vysbírá se ovšem jen malá část. Snažíme se o větší výsběr. **Počet sběratelů hub u nás roste.** Jsme na celém světě — dík ČMS, MÚ a M. Sb. — první v tomto směru. To je správné sociologické využití i zdánlivě malé složky naší přírody. I když zvýšíme jen o ⅛ miliardy výsběr hub, bude to znamenat cenný příspěvek k našemu nár. důchodu.

2. **Klasifikace hub** usnadňuje sběr hub do kuchyní, špíží, pro obchod, průmysl a na krmivo. Vytiskli jsme klasifikaci 400 druhů nejlepších. 800 druhů dalších a vytiskneme postupně. Naše jakostní klasifikace hub je první na světě.

3. **Sběr hub je zaměstnání zdravé a poučné.** Je to rekreace, zdravý sport a tělocvik pro mladé i staré, zdravé i nemocné. Hodí se každému, i školám, rekreantům atd. Také profesionální sběr hub je užitečný a hodnotný, neboť zachraňuje cennou plodinu lesa, která nám roste zdarma a bez práce.

4. **Využití hub.** Snažíme se, aby houby byly dokonale průmyslově využity. Chceme, aby byly mraženy a silažovány pro větší stravitelnost. Navrhujeme, aby byla vyráběna bílkovinná moučka krmná jak pro člověka, tak pro zvířata. JZD a vesnice v lesích ať sbírají houby nejen pro sebe, ale i na krmivo.

5. **Pěstování** dalších druhů hub navrhujeme.

E) **Pracovní organisace.**

Pracovní organisace ČMS, MÚ, Mykol. střediska pro prakt. mykologii v Praze je výsledkem budovatelské, socialistické a komunistické jejich činnosti a děje se jednak do šířky, t. j. do celé ČSR a jednak do hloubky, t. j. do všech odborů theoretické i praktické mykologie. Prvá je obstarávána referenty, kroužky a odbočkami na 500 místech v ČSR, druhá pracovními odbory. Všecka tato činnost je řízena z Prahy, kde je činno na 1200 referentů a hlavní vedení práce v odborech, mimo Prahu děje se hlavně v houbař. a pracovních centrech ČSR.

Dr Zoltán Kalmár (Budapest):

Středozemní a východní prvky v houbách Maďarska.

Vlivem zeměpisné polohy Maďarska je klima i flora tohoto státu výsledkem střetnutí se elementů jak jižních a severních, tak východních a západních. Roste tu mnoho druhů rostlin ze středozemí a krajin Asie, kterážto rostliny se na sever a na západ od Maďarska neukazují. Avšak opačně jsou v Maďarsku i rostliny severní, které nenajdeme na jih nebo východ od Maďarska. To všechno se projevuje také u hub.

Tak nalezneme často v Maďarsku rod pavučinec (Cortinarius), který si vyžaduje hojných srážek. V horách roste hojně much. červená (Am. muscaria) a zároveň i mnoho rodů rostoucích v sovětských pralesích. Na jižních svazích najdeme teplomilné houby jihu, na travnatých pastvinách maďarské nížiny ukazují se hojně houby východních stepí sovětských.

Mykologové československí, kteří znají dobře mykofloru své vlasti, jistě mají velký zájem o houby původu jižního a severního, které u nich jsou vzácné a v Maďarsku běžné. Můžeme je nalézti mezi houbami jedlými i jedovatými. Příklady: 1. Především si ceníme vynikající jedlé houby much. císařské (A. caesarea), která je vysloveně houbou jižní. U nás se vyskytuje hojně, když je léto teplé a vlhké. Roste v lesích na svazích jižních a je vedena mezi houbami úředního seznamu. V jižních krajích Maďarska roste hojně opěnka (Pholiota mutabilis) na pařezech. Vedle ní často nalezneme i vysloveně jižní šupinovku válcovitou (Phol. cylindracea), která je znamenité chuti a na severu se nevyskytuje. K našim jedlým houbám patří dále hlíva máčková (Clitocybe Eringyi — Pleurotus fuscus). Roste zejména na východě Maďarska pozdě na podzim, a to i na pastvinách v nížině. Na trzích v městech můžeme ji někdy najíti ve spoustách, dováží se jí někdy na metrické centy. Jelikož patří mezi jedlé houby, kdy již se žádné jiné větší měrou nevyskytují, je hledána a uvádí se v úř. seznamu hub, dovolených prodávat. Na sever a na západ od Maďarska se tato houba nevyskytuje, nebo jen spoře.

Hlíva olivová (Clitocybe phosphorea = Pleurotus olearius) je významným zástupcem našich hub jedovatých. Roste tu od léta do začátku podzimu na spodu kmenů, na kořenech a pod., v hájích vždy jen listnatých. Způsobuje lehčí otravy s příznaky gastrointestinálními. U nás musí se na ni dávati dobrý pozor, protože se někdy podobá lišce obecné (C. cibarius) a neznalec může obě houby snadno zaměniti. Přitom je to houba chutná, vonná a při jídle se neprozradí nepříjemné následky. Naše státní znalecké houbařské kursy na ni zvláště upozorňují. Personál našich houbařských stanic při přebírání hub v rámci stát. lesních ředitelstev tuto houbu ihned vyřazuje. Avšak lid, který nezná rozdíly obou druhů, snadno hlívu olivovou zamění s liškou obecnou.

Důležitou jedovatou houbou u nás je strmělka Cordova (Clitocybe Corda), jež pochází z východu, roste na pastvinách a nikdy ne ve větším množství. Západní a severní literatura tuto houbu skoro nezná. Většina autorů ztotožňuje ji se strmělkou odbarvenou (Cl. dealbata), ale často i s Cl. rivulosa. Domnívám se však, že se Cl. Corda velmi odlišuje od obou jmenovaných a že je to druh samostatný. Její morfologické a ekologické vlastnosti a velké množství otravné látky potvrzují samostatnost tohoto druhu. Podle zpráv naší speciální nemocnice pro otravy z hub zaviňuje strmělka Cordova vážné otravy typu muscarinového, vyjímečně i otravy smrtelné. Je to velmi nebezpečná houba, neboť roste na pastvinách spolu se špičkou polní či obecnou (M. Oreades). Kdežto špička polní je znamenitá jedlá houba a její spotřeba u nás činí více vagonů ročně, způsobuje strmělka Cordova v Maďarsku u našeho laického lidu otravy. Avšak i organisaci odborníků pro státní výkup hub činí veliké starosti, neboť veliké množství drobných hub (špiček) musí býti prozkoumáno téměř kus za kusem, což vyžaduje mnoho času a námahy. Podle statistických

zpráv našeho mykol. spolku našla se ještě loni při průzkumu trhu hub, avšak vždy jen v zásobách trhu soukromého.

Kdežto tedy jsou druhy jižní i východní u nás hojné, jak jsme viděli na příkladech, chybí nám druhy severní a západní nebo jsou zcela vzácné. Tak vzácná je u nás zelánka (Tr. equestre), čirůvka tygrovaná (Tr. pardinum). Ale je též skutečnost, že u nás hojně rostou četné druhy hub, které vyžadují mnoho vodních srážek a jsou bez nároků na vyšší teplotu. Hlavně v pozdních měsících na podzim najde se u nás hojně pavučinců, plžatek, penízovek atd.

Prof. Dr Jan Macků:

Některé způsoby konservace hub.

ČMS znovu žádá, aby se dnes vysbíraly pokud možno všechny jedlé houby a využily se jako potravina a pochutina (koření) pro člověka, a krmivo pro domácí zvířata. Chci zde znovu upozorniti na tři způsoby využití jedlých hub, jež ČMS zvláště doporučuje.

1. **Výroba extraktu** se prováděla vždy tak, že se pokrájené a posolené houby s počáteční trochou vody vařily, až pustily vlastní vodu. Odvar se několikráte sléval a na konec se vařením zahustil a uložil v láhvích. Jelikož jsou při tomto postupu značné ztráty, neprovádí se nyní extrakce varem, nýbrž lisováním očištěných a strojem potrhaných hub. Materiál se lisuje tak dlouho, až přestane odkapávat šťáva. Extrakt se ve vakuovém vařiči zahustí, přidá se 4% soli a 0,15% kyseliny benzoové za účelem dobrého uchování a výrobek se uskladní ve vhodných nádobách.

2. **Silážování hub** je kvasná biologická methoda, upomínající na výrobu kysaného zelí, a provozuje se toliko při zpracování hub ve velikých závodech. Houby se podrobí mléčnému kvašení, při němž vzniká kyselina mléčná a snad

Obr. 17. Bedla vysoká — Lepiota procera (Scop.), dnes u nás všeobecně sbíraná k jídlu, houba, kterou před mnoha lety vypěstoval u nás Smotlacha z výtrusů v přírodě a na své pokusné myk. zahradě, pěstuje dnes známý polský mykolog Ing. Orłoš z Varšavy v laboratoři. O jeho pokusech přineseme podrobný článek.

i jiné antibakteriálně působící látky, které spolu s kyselinou mléčnou konservují houby na delší dobu velmi dokonale. Očištěné houby se napěchují do čistých dubových sudů s přídavkem 1½% soli, téhož množství cukru a trochu kyselého mléka. Sud se uzavře a musí být po 14 dní, pokud kvašení probíhá, čepem ustavičně dolévám tekutinou, smíšenou z 1 dílu šťávy z hub při plnění sudu vytlačené a ze dvou dílů vody. Sudy jsou uloženy v místnosti, vykazující 14—18 stupňů C. Známkou dobrého kvasného pochodu je pěna, hromadící se u čepu. Jakmile ustane pěnění, je kvašení skončeno, sud se uzátkuje a uloží v chladné místnosti. Aby nenastalo nějaké jiné nežádoucí kvašení, přidává se před uzátkováním do sudu přípustné množství benzoové kyseliny.

3. **Pražení hřibů v soli** je zajímavým způsobem konservace hub, který u nás zavedl svého času již Kudrna. Je to známá jeho »zásmaha«. Hříbky se očistí, pokrájí na tenké plátky jako na sušení, a dají na kastrol. Na 1 kg hřibů se přidá 25—30 dkg soli, načež se houby na mírném ohni za stálého míchání vaří (praží) **až do vysušení, až chrastí.** Nato se rozprostrou na papír nebo na plech, aby doschly, a uloží i se solí do sklenic. Soli se užije do polévek.

Prof. Ing. Dr Eduard Baudyš:

Biologické hubení škůdců mikroorganismy II.

Podrobný úvod napsal jsem ve XXIX. ročníku Mykol. sborníku. Tam jsem také psal o mykosách, t. j. chorobách, které způsobují nižší houby (řasohouby) u hmyzu. Uvedl jsem zde z plísní i rod Empusa s druhem E. muscae — plíseň muší, který na podzim usmrcuje mouchy, což vidíme na jejich mrtvolkách na oknech, obklopených ostrůvkem bílých vystřílených výtrusů atd.

Rodu Empusa jest příbuzný rod Entomophthora, jenž s rodem Tarichinum a Lamia náleží do čeledi Entomophthoraceae, která z čeledi Mucoraceae patří k řasohoubám (Phycomycetes). Velmi četné druhy z nich cizopasí převážně na hmyzu a jen malá část na vyšších houbách, zřídka žijí saprofyticky. Nejdůležitější druhy z rodu Entomophthora jsou Ent. virescens Thaxt. (E. plusiae Giard) cizopasí v můře gamma a jest považován za totožný s Tarichium megasperum Conh. Ent. Delpiniana Cav. cizopasí na mouchách květilkách (Anthomyiidae). Mšice ničí hojně Ent. aphidis Hoffm., obzvláště mšici makovou. Na pěnodějce obecné žije Ent. aphrophorae E. Rostr. Ent. muscivora Schrött. hubí větší mouchy, podobně jako Ent. ovispora Nowak, kdežto E. curvispora Nowak cizopasí v muchnicích a v komárech. Ent. sphaerosperma Fresen jest velmi hojná na nejrůznějším hmyzu všech tříd. Ent. forficulae Giard jest cizopasník škvorů. Ent. Zabrii Rozsypal cizopasí v larvách hrbáče osenního, které následkem toho zčernají a hynou. Houba napadá při epidemických výskytech hrbáče 70—90% larev, z čehož vysvítá ohromný hospodářský význam těchto hub. Ent. conica Nowak. ničí pakomáry (Chironomus). Ent. tipulae Fresen tvoří zelenohnědé povlaky v tiplicích, podobně jako Ent. arrhenoctona Giard. Ent. Carpentieri Giard žije v kovařících, Ent. syrphi Giard v pestřenkách, tak že značně škodí, neboť mouchy pestřenky jsou užitečné, poněvadž se živí mšicemi. Ent. pelliculosa Sorokin žije ve květilce Mydaea pagana, Ent. colorata Sorokin s sarančatech. Ent. phalangicida Lagerh. tvoří světlohnědé povlaky na pavoucích.

Lamia culitis A. Braun vyskytuje se v komárech. Tarichium megaspermum Cohn jest hubitelem housenek můry osenní (Agrotis segetum Schiff.) a snad jest totožný s Entomophthora virescens Thaxt. Housenky ochořelé černají. Tar. dissolvens Vosseler žije v housenkách můr. Tar. cimbicis Bubák na larvách vos listových a Tar. Richteri Bres. et Star. na mouše Lauxania aenea Fall.-Tar. (Massospora) cleoni Wize vyskytuje se na larvách nosatce-rýhonosce, bylo nalezeno poprve na Ukrajině a u nás znovu podrobně prozkoumáno Rozsypalem. Tělo ochořelé touto houbou jest vyplněno jemnou, práškovitou, oranžo-

vou hmotou, skládající se z velkého množství trvalých výtrusů. Tar. uvella Krasilščik jest příčinou t. zv. červené muskardinosy, larev rýhonosce Bothynoderes punctiventris Germ. Houba byla odjevena nejprve v Rusku, u nás Rozsypalem na jižní Moravě, podobně jako Sorosporella agrotidis Sor., která mumifikuje larvy nosatců ve světlehnědou hmotu s nádechem do červena. Totéž platí i o houbě Acremonium cleoni Wize, která byla po prvé nalezena na larvách a kuklách rýhonosců v Ukrajině. Z čeledi Mucoraceae patří i rod Sorosporella a Massospora hojně na půdním hmyzu. Z hub vřeckatých hlavně z čeledi Hypocreaceae možno uvésti houbu Torrubiella aranicida Boudier, která tvoří na pavoucích bělavé povlaky. Vývojové stadium této houby jest Isaria cuneispora Boud. Dokončení příště.

Prof. Dr Jan Obenberger:

Houby a brouci II.

Velmi blízce příbuzná a vysoce zajímavá je čeleď *Liodidae.* Jsou to také drobné, většinou jen asi 1,5—3 mm dlouhé rezavě okrové nebo nažloutlé druhy — největší z nich, *Liodes cinnammomea* dosahuje délky asi 5,5 mm — a tito broučci, z nichž některé druhy jsou neobyčejně vzácné, jsou specialisty v podzemních houbách lanýžovitých. Za krásných letních podvečerů vylézají tito broučci z podzemních úkrytů na povrch, vylézají na stébla, rozletují se, hledajíce druhé pohlaví a zase pak na vrcholky trav usedají, aby po chvilce pak zalezli zase kamsi pod zem. Tito brouci se objevují jen krátce před západem a po západu slunce a jejich výskyt si můžeme skoro na hodinkách vypočítati. Ačkoliv je známo, že všechny druhy přicházejí výhradně v lanýžovitých druzích hub, přece počet nálezů Lidodidů přímo v těchto houbách je minimální a vždy je musíme jen sbírat smýkáním, sítí. Nalézáme je nejlépe na krajích pasek, na lesních mýtinách a lukách atd. Zde je několik velikých zajímavostí. Ačkoliv Liodidi jsou celkem broučci nehojní — denní úlovek 20 kusů je už něčím zvláštním — přece jsou přítomni skoro všude a to i tam, odkud nikdy nemáme ani stop po nějakých lanýžovitých houbách. Lze tudíž podle výskytu těchto brouků předpokládati, že těchto podzemních lanýžovitých hub bude u nás více, nežli se obecně předpokládá. Upozorňuji ale výslovně, že nejde zde o nějakého pstřece. Pestřec má svoji a to zase odchylnou zvířenu a nejobecnější druh je zde brouček *Cryptophagus lycoperdi* L. z čeledi *Cryptophagidae.* Přátelé mykologové často mi vykládali, že u nás v Čechách se nevyskytuje onen známý jedlý lanýž, který, jak známo, je hledán ve Francii pomocí cvičených vepřů. U tohoto francouzského druhu a jedině u něho se vyskytuje největší Lioid vůbec, zmíněná *Liodes cinnammomea* L. A je vysoce zajímavo, že jsem tento druh opětovně i v Čechách nalezl — na př. v Káraném, na Malé Skále, na Unhošťsku atd. — takže podle jeho výskytu dal by se předpokládat i výskyt oněch »francouzských jedlých lanýžů« u nás. Byl by zde tedy i vděčný úkol pro mykology, zjistit, co na věci je pravdy. Možná, že některé vzácné druhy lanýžovitých hub vyskytují se v takové hloubce, že prakticky nikdy se s nimi neseznámíme.

Ještě zajímavější je drobná čeleď *Colonidae,* zastoupená u nás jediným rodem *Colon.* Jsou to drobounci broučci z příbuzenstva hrobaříků, kam byli do nedávna i počítáni a největší nepřesahuje 2,5 mm délky. Tito broučci se loví obdobně jako Liodidi, ale jsou patrně ještě více specialisovaní. Nikdy dosud se nepodařilo objevit podzemní houbu, ve které se vyvinují. Podle mých zkušeností se zdá, že to bude nějaká houba, která žije v symbiose s lesními jahodami, protože právě na takových místech, kde je podklad jednak vhodný pro růst takových podzemních hub, kde je dost vlhko a kde zároveň je hodně jahodin je možno tyto vzácné broučky nalézti.

Dokončení příště.

Konstantin Balabanov (Sofia):

Drazí českoslovenští mykologové!

Děkuji za zprávy a poctu (byl jsem jmenován čestným členem Československé mykologické společnosti), jichž se mi dostalo. U nás v Bulharsku mykologie, věda o houbách, je v začátku a díky vaší vědecké pomoci podnícená otázka využití bohatství našich hub, stává se otázkou hospodářskou, všechny zajímající. Proto se u nás organisují nyní brigády na sbírání hub a studuje se hubná flora, aby se dala zjistit střediska pro sběr hub a jich zpracování přímo tam, kde rostou. Jelikož letos od května je u nás častý déšť, máme i bohatou úrodu hub. Je zajímavo, že vedle hub pozemních byly u nás nalezeny i houby podzemní — lanýže —, které se studují v botanickém ústavu v Bulharské akademii věd.

První vydání knihy Ivana Sečanova »Houby v Bulharsku« právě vyšlo a je již rozebráno. Moje kniha »Naše houby«, jich zpracování, kultivace a konservování, se připravuje. Očekávám Váš jubilejní »Mykologický sborník«. Jsem s hlubokým uznáním a soudružským pozdravem z naší vlasti Vám oddán.

26. VII. 1953.

Dr Ján Sedivý (Bratislava):

Niektoré poznatky pri sbere húb.

V septembri r. 1952 sbieral som huby v okolí Ružomberka. V lesoch nebolo skoro žiadnych húb, nanajvýš nejaká holubienka. Zato na horských pašienkoch pod lieskami a okolo nich našiel som rôzne druhy hríbovitých húb, tak Boletus bovinus L., B. variegatus Quél., B. erythropus Fr., B. appendiculatus Schaeff, B. purpureus Fr. V údolí na pašienkách bola miestami vo veľkom množstvie Psalliota (Agaricus) campestris (L.), a v mladom lesíku hojne rástol Lactarius deliciosus (L.). Je zajímavé, že tam priamo v lesoch nijaké huby nerastú a ľudia chodia na huby len na horské pašienky. Příčinou asi je, že pašienky sú viac prístupné slnku a pritom dosť vlhké. Koncom septembra nerástly následkom sucha pri Bratislave nijaké václavky, tieto začaly vychádzať neskoršie v októbri a síce na začiatku jednotlive v bukových lesoch a to nie na parezoch, ale priamo v pôde, neskoršie, až po výdatnejších dažďoch, sa objavily v skupinách na parezoch vo veľkom množstve. Pekné skupinky náramkovita cisárskeho — Catatelasma (Armillaria) imperialis (Fr.) Singer, našiel som na pokraji lesa v Rači. V októbri v Šaštínských borových lesoch po silných dažďoch sa objavila záplava Tricholoma equestre (L.) Fr. a Tr. portentosum (Fr.) Quél. Prv menovanú na medzi u lesa našiel som v exemplári s vyše 1 dm priemeru klobúka. Na začiatku septembra, kedy bolo pomerne sucho, našli sme v dubovom lese u Rači Fistulinu hepaticu v dutých dubových stromoch, kde bolo väčšie vlhko. Tieto neskoršie rástly na duboch, ako obvykle, keď viacej napršalo. Pleurotus ostreatus (Quél.) aj toho roku se objavil v bratislavských lesoch v dosť hojnom počte a sbieral som ich do konca novembra; táto huba rastie často na bukoch spoločne s chorošom trúdovým.

V. Melzer:

Příspěvek k ekologii hub.

Když po několika letech nepřítomnosti jsem se vrátil (r. 1938) do Domažlic na trvalý odpočinek, těšil jsem se na houbaření, jemuž se budu moci teď plně věnovat. Ale dlouho jsem nehoubařil. Jednak můj zdravotní stav, jednak neklid doby a hned na to následující okupace Chodska a později celé republiky učinily záhy konec mým nadějím, neboť většina mého bývalého loviště stala se částí Říše a tam nám byl přístup přísně zakázán. Náhradu za to našel jsem v parku zdejší hájenské školy, neboť ten jsem měl takřka na dosah ruky a laskavostí ředitelství školy byl mi povolen volný přístup do parku i volný pohyb v něm. Charakter parku vyvolal i jistou změnu v mém houbaření. Kro-

mě systematiky a anatomie hub, počal jsem věnovati více pozornosti i otázkám závislosti hub na jejich prostředí (lesní stromy), na poměrech ekologických, klimatických i časových (roční doba), tedy podmínkám, jež mohou míti vliv na výskyt i růst houbových plodnic. A k takovým pozorováním jedinečnou příležitost mi poskytl právě zmíněný park.

Seznámení čtenáře s parkem hájenské školy. Budova bývalé »Státní školy pro lesní hajné v Domažlicích« (nyní Zemědělská účetnická škola) stojí uprostřed rozsáhlé zahrady, lépe řečeno parku, ve Vrchlického (vilové) čtvrti na severním okraji města. Severozápadní část parku byla rozdělena na 20 tabulí, z nichž každá byla osázena jediným druhem lesních stromů, takže tu vzniklo těsně vedle sebe 20 samostatných miniaturních lesíčků, různých porostů, oddělených od sebe tu širší, tu užší cestičkou nebo pěšinou, místy jen pomyslnou čarou. *Půda,* na níž se rozkládají tyto lesíky, je písčitě až štěrkovitě hlinitá; podložní vrstva je víceméně zvětralá rula, nadložní humusová vrstva je velmi slabá. *Sklon a exposice:* mírný sklon od severu k jihu. *Stáří porostů* v době mého pozorování asi 18 až 20 roků. Park jsem navštěvoval zpravidla dvakrát týdně, dělal si záznamy, týkající se klimatických a ekologických poměrů i výskytu a vývinu hub v jednotlivých porostech. Jako ukázku svých pozorování uvádím 3 zápisy z různé roční doby, pořízené za různých atmosférických a j. okolností. Pro úsporu místa užito pro označení jednotlivých porostů těchto zkratek (stejných zkratek použito i v přehledné tabulce na str. 000): Ps — porost borovice obecné (Pinus silvestris), PS — porost vejmutovky (Pinus Strobus), Qu — porost dubu (Quercus pedunculata a Qu. rubra), T — porost lípy (Tilia parvifolia a T. grandifolia), F — porost buku (Fagus silvatica), Ba — porost břízy bílé (Betulla alba), Bl — porost břízy žluté (Betulla lutea), P — porost smrku obecného (Picea excelsa), L — porost modřínu (Laxis decudua).

Dat. 1944	Ps	PS	Qu	T	F	Ba	Bl	P	L
14. 5.	1	—	—	—	—	—	—	—	—
30. 5.	2	—	1	—	—	1	—	—	1
15. 6.	4	—	4	2	—	1	—	1	2
5. 7.	7	—	7	2	—	6	—	2	—
24. 7.	—	1	5		—	5	—	1	3
1. 8.	4	—	4	2	—	7	—	5	1
2. 9.	—	—	—	—	—	1	—	1	—
16. 9.	2	—	—	1	—	6	—	—	3
25. 9.	2	1	—	—	—	4	—	1	2
2. 10.	5	—	—	—	—	2	—	—	1
24. 10.	9	—	—	—	—	4	—	1	1
1. 11.	11	2	1	—	—	2	—	5	4
26. 11.	5	1	1	—	—	1	—	4	6
9. 12.	6	1	2	—	—	—	—	—	4

1. snímek 15. června 1944. Tři předcházející dni střídavě jasno, bouře, déšť, průměrná teplota 16,5 stupňů Celsia, mírný vítr západních směrů. Počasí tohoto dne: měsíční fáze — poslední čtvrť měsíce (tehdy se hojně debatovalo o vlivu měsíce na vzrůst hub. Myslím, že tato otázka se dá řešit jen na základě dlouhodobého a objektivního pozorování); střídavě jasno, průměrná teplota 16° C, mírný západní vítr, půda vlhká. Kvete hloh a kopretiny.

Houby v porostech. Ps — Collybia dryophila (penízovka hustolistá) 26 kusů, Pholiota praecox (šupinovka raná) 12 k., Tricholoma myoces Lge

(čirůvka myší) 3 k., Psalliota silvicola Vitt. (žampion. lesomilný), u hromady kompostu Pholiota praecox 15 kusů. — PS — nic. QU — Clitocybe infundibuliformis (strmělka nálevkovitá) 3 kusy, Collybia dryophila 4 k., Pholiota praecox 5 k., Pholiota mutabilis (opěnka) trs šesti plodnic na dubovém pařízku. — T — Pholiota proecox 2 kusy, Pholiota mutabilis 2 trsy staré, 1 trs svěží. F — nic. — Ba — Russula nitida Fr. (hol. lesklá) 2 kusy. — Bl — nic. — P — Russula nauseosa (hol. raná) 4 kusy na okraji lesíku, uvnitř nic. — L — Marasmius Oreades (špička obecná) 2 kusy na vnitřním kraji lesíku.

Pokračování příště.

Svob. Dr M. J. Pulec:

K popularisaci mykologie v naší armádě.

Dílo prof. Dr F. Smotlachy nese ovoce i mezi našimi vojáky. Naše nová armáda, která věnuje opravdovou pozornost všestrannému rozvoji svých příslušníků a poskytuje jim plnou možnost kulturně-osvětové práce i vážného rozšíření vědomostí, dává příležitost práce a vzdělání také v oboru přírodních věd, mezi něž patří mykologie — nauka o houbách. V úzkém styku s přírodou přicházejí vojáci často na zajímavosti, které znamenají přínos pro vědu i zpestření a obohacení jídelníčku.

Podmínkou poznání hub jsou výstavky a houbařské besedy. Dobře uspořádaná a správně popsaná výstavka hub, při které je postaráno o odborný a poutavý výklad, je základem, ze kterého vychází každá soustavná informační mykologická práce, a který je prvním předpokladem úspěchu tohoto odvětví

Obr. 18. Pýchavka hruškovitá — Lycoperdon pyriforme (Schff.) roste často ve spoustách na hnijících pařezech na humusu v našich listnatých lesích a hájích Houby, které vidíte na obrázku, vyrostly v říjnu r. 1952 na velké prostoře v lese u myslivny Tupadel u Liběchova. Foto Vít. Knejfl.

vědecko-osvětové práce v armádě. Uspořádání dobrých výstavek je umožněno soudruhy důstojníky, kteří jsou namnoze praktickými houbaři a chápou správně význam poznání a sběru hub pro naše národní hospodářství. Zájem, který výstavka vzbuzuje je dobře podchytit dalšími informativními besedami a zejména pak určováním donesených hub i promyšlenými exkursemi v rámci kulturně-osvětové práce jednotky.

Z vlastní zkušenosti mohu potvrdit, že díky úctě, jaké se v našem národě těší jméno Dr Smotlachy, mají jeho žáci a spolupracovníci i v armádě zaručeny všechny předpoklady k zdárné práci. Jako jeho asistentu dostalo se mi příležitosti k uspořádání výstav, besed i exkursí a výsledky mého určení byly přijímány s naprostou důvěrou, i když byly někdy pro účastníky překvapivé. Celkem jsem zodpověděl již přes sto dotazů a v práci stále pokračuji. Soudruzi vojáci se zajímají na př. o muchomůrku načervenalou, obecnou, zelenou, hřiba satana i žlučníka, klouzka kravského, různé druhy holubinek a ryzců a i o problém konservování a pěstování hub, jejich požívatelnost a výživnost. Do diskusí přispívají vlastními poznatky a zkušenostmi a zdůrazňují význam pokročilé sovětské mykologie pro naši houbařskou vědu.

Celkem lze říci, že dobrý počátek popularisace našeho houbařství v armádě je učiněn. Je nutno v něm pokračovat a dodat mu co největší systematičnost: předpoklady jsou pro to dány. Nezapomínejme, že naši vojáci — dnes obránci vlasti se zítra stanou jejími budovateli, že podle jejich vědomostí a znalostí se bude vytvářet život v naší osvobozené domovině.

Jaro Miškovský:

Stepní mykoflora na valech pradávných pevností.

Hvězdice (Geaster) a hvězdák (Astraeus) patří, jako všechny břichatky (Gasteromycetes), spolu s ostatními vřeckatými (Ascomycetes) podle našeho předního mykologa Fr. Smotlachy k vývojově nejstarším houbám na povrchu zemském. Existenční podmínky, za jakých se od prvopočátku vyvíjely hvězdice (hvězdovky) a hvězdáky, učinily je nenáročnými a určily jejich ekologii.

Nové názory o oplození činí z něho proces nikoli náhodný, nýbrž výběrový, jak dovodil univ. profesor genetiky Dr K. Hrubý na veřejném diskusním večeru, pořádaném Královskou českou společností nauk 6. V. 1952 v Praze. Lze tudíž označit i růst plodnic hub za proces výběrový, zaměřený na nejpříznivější podmínky. Stepní mykofloře vyhovuje ovšem nejlépe chudá půda, vyprahlé stráně, písčité lesy a vřesoviště. Na takových místech roste v českých zemích a na Slovensku, mezi téměř dvěma desítkami různých druhů hvězdic, polostepní *hvězdák vláhojevný* — Astraeus stellatus (Scop.) Fisch., Geaster hygrometricus Pers.

Na dvou zalesněných kopcích, zvaných Šance (386 m) a Hradiště (390 m), ležících jižně od Prahy na pravém břehu Vltavy naproti starobylému městu Zbraslavi (někdejšímu letnímu sídlu posledních Přemyslovců. »Aula Regia«), nasbíral jsem 8. VI. 1952 celkem devět exemplářů hvězdáku vláhojevného. Rostly na turistické stezce, kudy vede po valech s obnaženým profilem opevnění. Západně od Prahy, v romantickém údolí Divoké Šárky, sbírala Emilie Šimková 15. VI. 1952 na stráni mezi vřesem dva exempláře téhož druhu (donesla je na naši (ČMS) žižkovskou exposici hub 19. VI. 1952). Jak Hradiště se Šancemi, tak také Šárka, byly v dobách předhistorických znamenitými pevnostmi. Prokázal to archeologický průzkum Šárky, při kterém byly zjištěny také stopy Avarů, na Hradišti a Šancích pak mluví o tom dosud zachovalé valy opevnění kolem vnitřní plochy více než 170 ha, kde původní keltské dvojité hradiště se stalo pravděpodobně střediskem říše Markomanů (Marobudum), jak soudí český anthropogeograf Dr Jiří Král. (Bližší v prospektu

»Navštivte Zbraslav, Hradiště nad Závistí«.) Podle něho vykazuje hradiště u Zbraslavě věrnou podobu se starobylým keltským, také dvojitým hradištěm v Taunu, nazývaném dnes Goldgrube a Althöfer Mauer.

Rozumí se, že hvězdák (Astraeus), rostoucí na valech, opatřených kdysi palisádami, usadil se tam po zpustnutí hradiště, stejně jako ostatní mykoflora, a přitom ukazuje svým původem na někdejší lesostepní ráz českého vnitrozemí. S postupující kultivací půdy zmenšoval se stále více životní prostor stepní mykoflory, až se tato na ústupu zachytila a udržela na suchých, nehostinných místech, jakými jsou valy pradávných pevností. umělé i přírodní. Na území Velké Prahy je to zejména skalní masiv Dívčí hrady, kde bývalo také hradiště, uzavírající s protějším Braníkem vltavskou kotlinu na jihu, a západně odtud severní okraj příčného údolí Prokopského, nazývaný dodnes lidově »Na hradišťatech« (nesprávným skloňováním slova hradiště jako koště), se stopami hradiště u Butovic. Výskyt hvězdic a hvězdáku může tudíž být, byť i ne neklamným, ukazatelem pradávných valů, od největších starořímských (Limes mezi Rýnem a Dunajem, vallum Traianum v dnešním Rumunsku) až po keltsko-germánsko-slovanská hradiště (Zbraslav) a případně i valy Avarů, Hunů, Tatarů — nepřihlížeje k Turkům —, jichž výboje v Evropě sahají do doby velmi staré.

Při osazování holých strání stromovím a i při jiném zúrodňování pustých míst je žádoucno, aby ve smyslu zásad ochrany přírody byly co možná šetřeny stepní a polostepní druhy mykoflory, aspoň v enklavách. Nestane-li se tak ke škodě vědy, budou mít příslušná naleziště, pokud jsou zaznamenána v literatuře, jak učinil na př. Hollós v dřívějších Uhrách a jak hodlá učinit podrobněji s mapou výskytu český přírodovědec Dr V. J. Staněk ve své chystané monografii československ. hvězdic, napříště jen význam historický.

Dr Robert Vávra:

Smotlachova vědecká škola mykologická II.

38. Na těchto svých výstavách vystavoval Sm. na př. *holubinku slizkou* jako dosud nepopsanou. Tu později pojmenoval Kudrna jako Russula viscida Kudrna. Sm. ji vystavoval od r. 1907—1920 s označením, že jméno její není dosud stanoveno. Je to houba, která roste v jeho rodišti, kde ji poznal od Sm. i Kudrna, a kterou Sm. léta odtud vozil do Prahy, až se nalezla také jinde.

39. Sm. na svých přednáškách a výstavách, již r. 1907 a tím spíše později, upozorňoval *na jedlost a nejedlost hub, na houby jedovaté a na otravy houbami,* neboť se o to vše zajímal již od mládí a pokládal to za zvlášť důležité. Plně v tom pracuje od r. 1907 u prof. Němce a Velenovského. *První zkoušku jedlosti hub vykonal již v tercii na gymnasiu,* t. j. o prázdninách r. 1898, kdy zkusil směs sladkých, dosud nesbíraných, holubinek a zjistil, že jsou velmi chutné a neškodné. Musel je zkoušet ve starém plecháči, neboť matka mu na »prašivky« lepší nedala.

40. Přesvědčiv se r. 1905 a zvláště pak r. 1907, že v Hradci Kr. na trhu dávno se prodávají jako jedlé mnohé druhy hub, které nejsou obsaženy v kodexu potravinovém a které v literatuře jsou často vedeny jako jedovaté, *počal pracovati pokusy na sobě na průzkumu dosavadních hub »jedovatých«, »podezřelých« a »prašivek«.* Tehdy bylo za jedovaté pokládáno na 200 druhů hub, za jedlé jen asi 50, ostatní počtem asi 1200 druhů byly »prašivky«. Tento stav Sm. postupně měnil. Studoval i zkoušel houby »jedovaté« i »prašivky«, podle jejich důležitosti. Nejprve hledal v literatuře a pak je zkoušel osobně. Tuto práci koná soustavně a neúnavně postupně od r. 1905 až do světové války a pak ovšem i do dneška. Již do r. 1914 prozkoumal sta našich hub a zvláště též mnoho dříve »jedovatých«. *Činil tak vždy velmi opatrně, proto*

neměl nikdy, ač postupně do r. 1953 vyzkoušel přes 1800 druhů hub, nejmenší poruchy na svém zdraví, nejmenší otravy.

41. Jeho zásluhou — postupnými pokusy od r. 1905 — *máme dnes jen 20 druhů hub nebezpečně jedovatých* (snadné záměny!), z nichž 5 smrtelně; *130 druhů hub podezřelých (dříve »prašivek«) a na 1200 druhů hub jedlých.*

42. Aby usnadnil využití hub jedlých, *klasifikoval* je Sm. od začátku podle jejich jakosti, což zejména uplatňoval na svých výstavách již od r. 1907. Postupně roztřídil všechny naše jedlé houby na 5 tříd podle jakosti. Na této klasifikaci pracuje postupně od r. 1906 do dneška. K tomu nutno připočísti ještě 500 druhů tř. VI. — hub (příp. teprve po zvláštní úpravě) požívatelných.

43. *Před houbami jedovatými varuje Sm. již od svých prvních výstav.* Na jeho velkých výstavách pražských r. 1912 měly jedovaté houby zvláštní oddělení, při čemž byly k nim připojeny jejich dvojníky z hub jedlých, t. j. houby velmi podobné. Kladl vedle sebe na př. smrtelně jedovatou muchomůrku zbělenou nebo bílou a jedlé, bílé žampiony, a ukazoval, v čem se shodují a liší. Zde uvedl i případ smrt. otravy rodiny Volkovy (m. zel.) z r. 1912.

44. Na svých přednáškách a výstavách r. 1912 a 1913 vyzýval všechen lid ke sběru hub dosud pomíjených. Tam vyslovil také své dnes všem známé heslo

45. Tam také *snědl celou much. červenou na znamení, že je jenom opojná* a nikoliv, jak byla před tím všeobecná domněnka, že je to naše nejjedovatější houba a že i jen dotek může člověku ublížiti. Pokusy jeho ukázaly, že za syrova se stravuje jen nepatrně a že proto celkem neúčinkuje a že teprve připravena na ohni může silně opojovat. Nikdy neřekl, že není jedovatá a nikdy ji nedoporučoval k jídlu. Svůj veřejný pokus vykonal proto, aby, odstraniv její pověst smrtelně jedovaté a nebezpečné houby, *mohl upozornit na pravé viníky otrav houbami, které již tenkráte se u nás objevovaly, t. j. na much. zelenou, zbělenou a bílou.* Ty byly tehdy s hlediska praktické mykologie označovány nesprávně, t. j. *jako much. hliznatá, jarní a jízlivá.*

46. Sm. ještě tehdy neprohlásil much. citronovou, která má hlízu, proto mohla by se nazývat hliznatou, za neškodnou, ačkoliv již od r. 1913 byl o tom naprosto přesvědčen. Domníval se, že by prohlášení její za neškodnou mohlo vést k záměně s much. zelenou, smrtelně jedovatou. Tento názor později ovšem opustil, neboť viděl, že naopak v tom je nebezpečí, vždyť mnozí, kteří much. citronovou jedli, mohli by pochybovat o jedovatosti much. zelené a pak se touto otráviti (na př. Kudrna).

47. Smotlacha přitom zjistil, že *much. citronová* — A. citrina (Schff.) *je samostatný druh,* naprosto odlišný od much. zelené a zbělené. Citronová má hlízu, zelená a zbělená hlízu nemají, mají jen pochvu, která jen někdy a za mládí může míti zdánlivý tvar hlízy.

48. Sm. zabývá se od r. 1907—1913 podrobně *podstatou hub,* jich podhoubím a plodnicemi. Jejich *biologii (morfologii, anatomii, fysiologii* atd.) a soudí, že tvar plodnic souvisí s celkovým základem rodů a druhů a že je určen k vytváření, ochraně a k snadnějšímu šíření výtrusů. S tím podle Sm. souvisí umístění a utvoření plodonosné části, což má vliv na celkový tvar plodnice.

49. Zjistil *vznik sítky noh hřibů* (= pokračování základů trubek) a to, že *zásob. látky* jsou zprvu v celé plodnici, že ve stáří přecházejí do klobouku, až na konec i do vrstvy plodonosné. Tím vysvětlil zdřevnatění nohy, na př. u oedly vysoké, u kozáka březového. Celá plodnice nakonec je vyčerpána a zmenšena.

50. Sm. ukázal již v r. 1907—1913 na *podivuhodnou architektoniku* četných rodů hub, která dostoupila vrcholu na př. u katmanky (Amanitopsis), hníků (Coprinus), chřapáčovitých (Helvellaceae), hadovkovitých (Phallacae) atd.

51. Sem patří i jeho výzkum o *významu obalů u plodnic* (povrchová plachetka, vnitřní závoj, šupiny, sliz atd.). První u nás upozornil na povrchovou plachetky u sluky, snadno pomíjivou, a podobnou i u much. žonkylové. Sm.

podal první vysvětlení o původu dutiny ve hřibu dutonohém. Vysvětlil také sliz u hub, jako ochranu před deštěm, hmyzem a chladnem a zjistil, že sliz je u jedlých hub jedlý.

52. *Podhoubí studoval i mikroskopicky,* všímaje si jeho tvaru, barvy, umístění atd. Již tehdy je rozlišil na *vegetativní* (živné), *plodonosné* a *zásobní* (záložní).

53. *Růst terčoplodých hub,* zvláště kustřebek, smrží, ucháčů atd., *na jaře* vysvětlil tím, že tyto houby potřebují při obtížném vymršťování svých výtrusů lesní půdu volnou, nezarostlou travou a nekrytou zelenými větvemi keřů

54. Místní a druhový mykologický *výzkum i regionální* (místní) započal Sm. r. 1907 ve velkých rozměrech a pokračuje v něm do dneška, kdy má v tom sta spolupracovníků. Sm. doporučuje každému vésti si o výzkumu záznam, mapu a dokonale prozkoumané části lesa pokládati za mykol. zahradu, o níž každý pracovník ví, kde která z hub roste. Tak Sm. *sbírá materiál na mapy hub* místní, krajové a dnes i státní.

55. Sám prozkoumává od mládí *lesy Královéhradecka* a to v některých částech velmi podrobně. V tom pokračuje v Praze a v okolí. Postupně jde jeho výzkum z Čech, na Moravu a na konec i na Slovensko.

56. Zahradu svých rodičů proměnil postupně v *mykologickou zahradu pokusnou a staročeskou ovocnou,* což se uplatnilo hlavně později (za okupace).

57. Od svého příchodu do Prahy studuje Sm. *houby pražských parků a pražských lesíků.* Z parků je to hlavně Stromovka, Nebozízek, Kinského zahrada, Karlovo nám., Slovanský ostrov, Střelecký ostrov, Riegrovy sady atd. Ve Stromovce s okolím zjistil na 800 druhů, ve Velké Praze na 1200 druhů hub. Z pražských lesíků studuje od r. 1905 Šárku, Nebušický háj, Tuchoměřický les, Hvězdu, Krč, Radošovice, Klánovice, Kersko, Motolský les atd.

58. *V systematice hub* uplatnil Sm. mnoho původních myšlenek. Zjistil na př. *rody a druhy odskočné.* Neměl ovšem možnost, aby, kromě hub hřibovitých, psal o dalších čeledích. Přednášel podrobně o houbách chřapáčovitých, kustřebkách, slizácích, holubinkách, ryzcích, muchomůrkách, kukmácích, hadovkách, námelu a pod. Na př. *o muchomůrkách* přednášel již před I. světovou válkou několikrát. Je již od té doby v celé řadě rodů hub znalcem.

59. Sm. byl velmi čilý také ve snaze *po praktickém využití hub,* neboť právě proto se jimi zabýval, že pozoroval, jak jsou cenné a hodnotné a přitom dosud hospodářsky nevyužité. Pokládal za chybu, že toto bohatství našich lesů, které nám roste zdarma a bez práce, není dosud využito. Proto také dal heslo »*Houby všem*« a pořádal od r. 1912 s tímto heslem výstavy, přednášky, vycházky a zařídil proto i svou poradnu, snaže se, aby znalost hub u nás se co nejvíce rozšířila. V tom měl ovšem podporu u tehdejšího učitelstva, které, dík Bezděkově působení na venkově, houby dobře znalo.

60. Přitom zkouší Sm. neustále i *nové jedlé druhy hub a nové způsoby jich použití.* Zkouší také houby, pokud se týče stravitelnosti a jejich hodnoty jako potraviny, pochutiny a jako koření. Již tehdy upozorňuje, že na př. pesterce nelze používati jinak než v malém jako koření, neboť zjistil již tehdy, že jsou zásobními a kořennými látkami přeplněny a že ve větším množství mohou způsobiti poruchy podobné otravám.

61. Již tehdy zjistil, že *houby jsou oblíbenou pochoutkou i lesních zvířat,* na př. veverek, králíků a srnek, a že *také zvířata domácí,* na př. vepři a kachny, si na houbách velmi pochutnávají, což bylo známo i pastevcům v lese o skotu. Krávy na př. rády kozáky, křemenáče, hřiby a pod.

62. Sm. zabývá se také *konservováním hub* na všechen způsob, sušením a solením počínaje. Všímá si *trhu hub* a hub tam prodávaných, jak *kodexových,* tak *nekodexových.* Sleduje i *obchod houbami* sušenými a *vývoz hub z Čech.*

63. Postupně od r. 1907 *propaguje Sm. i sběr hub jedlých u nás hojně rostoucích, ale dosud málo sbíraných,* jež sám vyzkoušel a v různých jídlech,

pokud může, uplatňuje. Jsou mezi nimi i některé houby kodexové, avšak lidu našemu málo známé. Z hřibovitých jsou to modráky (kovář, koloděj), hřib sadní, kozáky, zvláště habrový a dubový, klouzek kravský, ovčí, strakoš, loupák sličný, slizký (lepkavý), dutonohý, lošák jelení, choroš šupinatý, ovčí (mlynářka), žemlička, kuřátka (jarmuzová, zlatá, žlutá atd.). Pýchavky, prášilky, pesterce — ty jen v malém jako koření, kustřebky, destice, smrže, ucháče, kominíčky atd. Z lupenatých hub propaguje již tehdy růžovku (masák), bedlu vysokou a červenající, mlženku, bělku, čirůvky dvoubarvou, šafránku, nahou (fialku), májovku, topolku, podzemku, penízovku sametonohou, ocasatou, špičku česnek., třepenitky vlámomil., slzivou, makovou, pečárky všeho druhu, hníky, zvláště obecný čili porcelánový, inkoustový, třpytivý, stádový, opěnky, mechovky, čechratku podvinutou atd.

64. Od r. 1907 zkouší Sm. také *pěstová ní hub,* a to s úspěchem: Pěstuje žampiony, kozáky, hřiby, křemenáče (zjišťuje, že symbolické houby rostoru jen u svých stromů!). Pěstuje i topolky (pod topoly), pesterce, špičky, májovky, bedly vys., červ., zardělou, smrže, fialky, opěnky atd., připěstovává i houby v lese.

65. Sm. zabývá se od mládí *studiem hub nižších.* Zvláště sleduje hnilobu ovoce (monilie) a námel. Již tehdy zjišťuje v tom mnoho nového.

66. Od r. 1905 sleduje také tři způsoby života hub včetně symbiosy a zabývá se houbami škodícími stromům a dřevu, t. j. houbami parasitickými, saproparasitickými a hniložijnými. Přichází tu na mnoho nového. Studuje na př. polyporosu, armillariosu nejen v lese, nýbrž i na sadě, kde studuje zvláště také moniliosu. Ve všech těchto problémech získává si Sm. již v letech 1905 až 1918 mnoho původních poznatků, dosud většinou neuveřejněných.

67. Od mládí sleduje Sm. houby podle jejich výskytu *v různých dobách ročních, čili podle kalendáře.* Zjišťuje, že některé houby drží se poměrně přesně kalendáře. a že případně ani nevyrostou, když v jejich době není pohoda. Naproti tomu jiné podléhají více méně počasí a tak mohou některé houby podzimní vyrůst již na jaře nebo v létě, když se naskytne počasí chladné a deštivé, jako je na podzim. To označuje Sm. jako předčasný podzim. Z hub, které řídí se počasím, jsou zajímavostí houby celoroční, z nichž některé mají také v oblibě určité období roku. Na př. penízovka sametonohá roste obvykle na začátku zimy, avšak při počasí studeném a deštivém může vyrůsti i jindy.

68. Z *hub škodících dřevu* a proto i *dřevěným stavbám* studuje Sm. od r. 1905 i dřevomorku, v jejímž potírání poskytl již sta rad. Těmi zachránil mnohdy celé stavby.

69. Při svém studiu života hub zjistil Sm., již r. 1917, že existují velké houby, jichž *parasitismus, saprofytismus* i *symbiosa* se stromy nebo s travou *jsou jen* příležitostné čili *fakultativní.*

70. Sm. zná na př. u *choroše sírového saprofytismus nouzový* (od r. 1913), který choroš tentō nastupuje, když jeho strom byl zbaven života; vichřice mu na př. srazila hlavní část kmene a korunu a zůstal jen chorošem proniklý a proto záhy i zcela mrtvý pařez. U choroše šupinatého je tento zjev běžnější!

71. Přitom Sm. zjistil, že choroš sírový napadá jen dřevo svých stromů, *nechávaje jejich korovou vrstvu životodárnou v plné činnosti,* ba snad ji dokonce podle Sm. i dusíkem ze svého podhoubí přiživuje.

72. Sm. je od začátku svého studia na universitě (1905) *uvědomělým ctitelem* a *ochráncem lesa a celé přírody,* avšak také *vášnivým jich výzkumníkem.* Touží dokonale vše poznat. V mládí chtěl se státi lesníkem. Vše je u něho zabarveno prakticky. Studuje a sbírá v lese nejen houby, nýbrž lesní plodiny vůbec. Zvláště lesní ovoce — mimo houby — má velmi rád. Pokládá je pro člověka za biologicky velmi cenné. Studuje při tom také houby lesu prospívající a lesu i dřevu škodlivé. Avšak k běžnému pojmu *»houby škodící lesu, stromům a dřevu«,* který pokládá za jednostranný, jako doplněk klade pojem *»houby prospívající lesu, stromům a dřevu«,* neboť zjistil, že velmi

často jde o tytéž druhy hub. Již tehdy posuzuje život hub v lese dialekticky.

73. Jeho úspěšným problémem od začátku studia na universitě je i *sociologie lesa, louky, pole, sadu, parku, včetně hub* (přednášel o ní již r. 1912—13, a má tu nových poznatků na knihu); pracoval i v sociologii rostlin.

74. Sm. studuje nejen makromycety, nýbrž i houby s *malými plodnicemi (mikromycety) a houby nižší.* I mikroorganismy jej již od r. 1907 zajímají. Také v tom směru má mnoho nových nálezů. Vzpomeňme na námel, monilii atd.

75. U všech hub a zvláště u *makromycetů* studuje Sm. od r. 1905 i *jejich život* a s tím související *jejich růstoviště, stanoviště* čili *biotopy.* V tomto ohledu je dnes nejlepším znalcem. Právě toto studium jej přivedlo k pojmu symbiosy velkých hub se stromy a travou a naopak zase symbiosa jej přivedla k dalším studiím a nálezům v tomto směru. Již na své výstavě r. 1912 vystavuje houby i podle jejich stanovišť a růstovišť.

76. Již r. 1913 vysvětluje Sm. na své přednášce v technice, že *les je plný hub nejen na podzim po deštích, ale i kdykoliv v zimě.* Je totiž pln podhoubí, které přezimuje a proniká půdu, pařezy atd.

77. A toto podhoubí podle Sm. jednak postupně různými druhy hub (houby saproparasitické a saprofytické) zbytky lesních stromů *humifikuje a mineralisuje,* čímž uvolňuje kysl. uhličitý (CO_2), zabraný zelenými rostlinami při asimilaci, pro nové stromy, jednak obohacuje půdu dusíkem, což koná houbami symbiotickými i tím, že lesní půdu činí průstupnou *(perviace).* Tím vším podhoubí obnovuje *(renovace)* v lesní půdě živné látky čili lesní půdu *nitrifikuje* (plní dusíkem) a *nigrifikuje* činí černou, t. j. živnými látkami zásobně naplněnou.

78. Kdo ledkuje a hnojí les? Ptá se již r. 1913 Sm. a odpovídá: *houby.*

79. Zvláště *lesy smíšené, které mají mnohem více hub než monokultury,* se tu uplatňují. *Černozem je podle Sm. dílem lesů (pralesů) smíšených.*

80. *Houby symbiotické, budujíce* dusíkem a jinými látkami z listí a jiných částí stromů *černozem* (nitrifikace a nigrifikace), *pracují* u některých hub (muchomůrky!) *i pro sebe.* V ní se jim totiž podle Sm. zvlášť dobře daří. To jsou symbionti humusomilní, silně saprofytičtí. To však není všeobecné.

81. Jsou totiž podle Sm. druhy symbiotických hub, které rostou zase hojněji v *lesích chudých, vyhrabaných.* To platí na př. o hřibech. Podhoubí jejich má tu totiž vzduch a je ho tu i více zapotřebí. Je tu třeba renovace.

82. Černozem podle Sm. vzniká postupně všude, kde je na to klid a smíšený les. *Tak kdysi postupně vznikla na Ukrajině, v Sev. Americe atd.*

83. Avšak tato *černozem* podle Sm. *vzniká* aspoň částečně i na lukách, činností symbiot. hub s travou — na př. se špičkou, čir. dvojbarvou atd.

84. *Špička rostoucí na staré trávě* je houbou obecnou v mírném pásu celého světa, *roste nejhojněji tam, kde trávu spásá brav nebo skot,* neboť oddenky trav jsou tu poškozeny a výtrusům špičky snadno přístupny.

85. Sm. již na svých prvních veřejných přednáškách a výstavách v Praze r. 1912 a 1913 konaných žádá — ovšem beznadějně — o mykologicko-botanickou zahradu na více místech v Čechách, aby zde houby mohly být dokonaleji pozorovány. Tato mykologická zahrada mějž na př. lesíky z různých našich lesních stromů, neboť podle Sm. každý les a strom má své houby (viz jeho »Život hub« z r. 1914—1915).

86. Od r. 1907 zjišťuje Sm. *megalismus* a *pygmeismus* při vytvořování plodnic snad u všech druhů hub. Za podmínek krajně příznivých tvoří se plodnice obrovské, rychle rostoucí, za krajně nepříznivých malé drobné trpasličí, rostoucí pomalu.

87. Od r. 1907 sleduje a vysvětluje Sm. *deformity a srostlice hubných plodnic;* a má tehdy i pro útvary *morchelloidní* vysvětlení (klobouček lupenaté houby shora přirostlý).

88. Z jedlých hub vybírá Sm. některé zvlášť zajímavé a ty propaguje. Sem

patří na př. *kržatka průsvitná,* rostoucí i v zimě, *penízovka sametonohá,* která mu za jeho mládí rostla každoročně na zimu v zahrádce na staré vrbě, *penízovka provázková,* kterou sbíral r. 1906 na jaře na borových šiškách, *hlízenka sasanková,* kterou zjistil v květnu 1910 v háji u Dohalic, *topolka,* kterou si od r. 1907 pěstuje pod topoly atd., atd. Tak postupně od mládí do r. 1918 zjistil a prokoumal u nás na 1800 druhů (z toho na 1700 jedl) a do r. 1945 na 2300 druhů.

89. Sm. již r. 1907 zjistil *houby zvlášť podléhající vlivům počasí,* na př. houby podeštné, chladomilné, suchomilné, dále houby nápadně odlišné *podle substrátu* (biotopů) travní, pařezové, trávníkové, stepní, pak houby luk, pastvin, cest, ovocných sadů, houby městských parků, houby dvorů, houby haldové, plevelné, důlní a p. Většinou tu Sm. zjišťuje i vliv člověka (domestikaci).

90. *Vlivy člověka vykazují podle Sm. i houby rolníka, zahradníka,* houby silnic, skleníků, sklepů atd. Patří sem i dřevomorka (68) atd. *Houby* podle Sm. rostou všude. Rostou i na hřbitovech, ve skladištích, na střechách atd.

91. Nejvíce rostou podle Sm. houby v lese (je jich tu potřebí: symbionti, parasiti, saprofyti). *Jsou zvyklé od pradávna na jeho stín* (rostou i ve sklepích, dolech a často úplně ve tmě), avšak jdou podle něho i za světlem. I v lese rostou Sm. »houby sluneční«!

92. Sm. již r. 1907 nazval *houby »dětmi vody«* a teprve daleko později vědecky *»hydrobionti«,* neboť zjistil, jejich velikou a zvláštní závislost na vodě.

93. Příroda stará se podle Sm. *o odstranění trusu zvířat různými houbami.* Nejvíce jich má podle něho *trus koňský,* neboť obsahuje ještě mnoho živných látek žaludkem koně nevyčerpaných (kravský má jich podle Sm. méně). Podle trusu vznikají tu na př. u mrvele (Panaeolus) biologické druhy. To platí také o houbách pařezových, listových atd. Jsou to podle Sm. — lidově řečeno — čističi přírody, různě uniformovaní.

94. Sm. zjistil, již r. 1909, že *olše rostoucí na suché zemi má svoje houby* (na př. podloubník siný), kdežto *ve vodě bakteriorhizu.* Podle Sm. má i *jalovec svoje velké houby,* na př. zvláštní formu ryzce obecného.

95. Podle Sm. *jdou do nového lesa* (do lesní kultury), vznikajícího na půdě, kde dříve les nebyl, *první hubní symbionti, pak parasiti a na konec saprofyti.*

96. *Tam, kde se nehrabe* (srovnej 81.), v pralesích a lesních reservacích, je podle Sm. *méně symbiontů a více saprofytů.* Hřiby tu rostou většinou jen na místech bez listí (na př. na kraji lesa a na cestě) neb uměle listí zbavených.

97. Sm. první zjistil, (a to již r. 1909), že pestřec (Scleroderma) má u nás *tři biol. formy či druhy:* Pod břízou (i jinde) — p. *obecný* (S. vulgare Horn.), pod dubem — *p. dubový* (S. verrucosum Bull.) a pod lipou — *p. lipový* (S. Bovista Fr.) a používá jej již od té doby jen jako koření. Pestřec obecný roste podle Sm. s oblibou na písčinách (kde roste i bříza nejčastěji). Nejhojnější je v řídkých písčitých lesích borových a smrkových, smíšených s břízou.

98. Již od mládí zkouší Sm. k jídlu *houby zmrzlé,* zjišťuje, že různé druhy hub ve svých plodnicích *různě snášejí mráz* (dobře jej vydrží jen houby pozdně podzimní a časně jarní), že však *jsou i po mraze jedlé* a podle jeho mínění od r. 1913 i *stravitelnější,* než-li houby nezmrzlé.

99. Podle Sm. (přednášel o tom r. 1912) krása hub (barevná, tvarová, architektonická) *vede k tvorbě umělecké* (k malbě, kresbě, fotografování, modelování hub). Proto umělci tohoto druhu sdružují se již od r. 1909 kolem něho. Dnes je z nich *při ČMS a MÚ* odbor umělecký. Avšak stejně vede podle Sm. krása hub i k *sběru a studiu hub a k vědě o houbách.* K tomu láká člověka podle Sm. i tajemnost a malá znalost hub i jejich života.

100. Sběr hub je podle Sm. (1912) *zaměstnání zdravé, přírodní tělocvik a sport* vhodný pro každého a zvláště pro staré, nemocné, rekreanty a pro děti. Pro školní děti je to zaměstnání poučné, tělocvičné a rekreační. *Avšak i námezdní sběr hub,* konaný lidmi odborně v tomto oboru vyspělými, *je podle*

Sm. zaměstnání hodnotné a cenné, neboť zachraňuje národní majetek, který by jinak v lese nevyužit zanikl.

To všechno je práce Sm. *do prvé svět. války,* z níž se vrátil v lednu 1918. Avšak na podzim 1917 měl z vojny dovolenou na popularisaci jedlých hub mezi lidem. Přednášel a vystavoval houby po tři měsíce v různých místech Čech. Jeho práce v houbách před první světovou válkou je veliká, neboť mimo Bezděka a Krombholze nebylo tu celkem význačnějších pramenů, ze kterých by mohl o českých houbách čerpat. Musel se ve všem prokusovat sám. Avšak z uvedeného vidíme, že jeho vědomosti v základní i praktické mykologii byly tehdy vysoké a přitom původní. On ukázal, jak se mají dělat vědecké a zároveň popularisační výstavy, přednášky, vycházky, jak zařídit poradnu. On napsal první české práce vědecké o houbách. A uvažme, že houby byly jeho vedlejším zaměstnáním a jen jeho vědeckým zájmem, který byl odůvodněn tím, že byly jednak neprozkoumány a jednak naprosto pro lid nevyužity. To jej hlavně vedlo k práci v houbách pro náš, tehdy jistě většinou chudý lid. Přitom věnoval se pečlivě svému hlavnímu povolání, t. j. nejprve profesuře na gymnasiu a na reálce a pak Vysokoškolskému sportu (tělocviku a tělesné výchově), který v r. 1910 založil na české universitě a na technice v Praze, konaje všecku budovatelskou a učitelskou práci s tím spojenou, stejně jako v mykologii, do r. 1923 úplně zdarma a z ničeho. Přitom všem konal od r. 1907—1911 i svoje profesorské zkoušky pro gymnasia, doktorát a studoval i medicinu, což zvýšilo nemálo jeho vědeckou kvalifikaci. Vzpomeňme dále, že Sm. pracoval tehdy vědecky i v anthropologii, v biologii a v tělesné výchově a že i v těchto oborech v letech od r. 1908 publikuje a to práce původní, na př. o pohybové závrati, o tom jak vzniká krátkozrakost a jak jí zabránit atd. Avšak on od mládí sleduje i ovocné stromy, pěstování zeleniny a zejména i hmyz, kde se uplatňuje jako výborný znalec života našich čmeláků. To všechno jsou jeho vědecké i praktické zájmy před první svět. válkou, avšak i ve válce v poli i v zázemí je sleduje. A konstatujme konečně, že na veškeré studium i ostatní podnikání od r. 1905 počínaje si musel sám vydělávat. Pochopíme, proč byl jmenován svými přáteli z tělocviku, sportu i hub a svými spolustudenty a spolupracovníky již tehdy *nezmarem.*

Rudolf Kovanda:

Muchomůrka zelená usmrcuje drůbež II.

Muchomůrka zelená otrávila slepici. I tento případ je zajímavý. V zahradě na venku, do které kromě mne neměl žádný přístupu, ukládal jsem si do vlhké trávy pod strom různé houby k studiu, aby mně tak co nejdéle vydržely čerstvé. Míval jsem tam velmi často i houby smrtelně jedovaté, ponejvíce v kraji rostoucí závojenky olovové — Entoloma lividum (Bull.) a muchomůrky zelené — Amanita viridis (Pers.). Jednou jsem si tak uložil několik pěkných muchomůrek zelených, které jsem chtěl příštího dne vystaviti ve výkladní skříni místní »Jednoty«. Donesl jsem si je z lesa dopoledne a druhého dne k polednímu jsem si šel pro ně. Nalezl jsem je však k svému údivu rozházené a zcela rozbité, jakoby rozkopané. Napadlo mne však záhy, že to nemohl udělati nikdo jiný, než sousedčiny slepice, jež častěji přistihl jsem v zahradě, kam prolézaly plotem. Houby jsem sebral, odhodil jsem je na smetiště a více jsem již na to nemyslel.

Tu pojednou téhož dne byl u sousedů poplach. Jedna z jejich slepic podivně sebou zmítala jakoby v prudkých křečích a chvílemi opět couvala pozpátku, až se i převrátila. Domácí lidé z toho usoudili, že jí buď přišla nějaká žíravina do očí anebo že se na oku poranila o drát. Žádného zranění jsem na jejích očích neviděl a o příčině jejího náhlého onemocnění nemusel jsem ani dlouho uvažovati. Stačilo si vzpomenouti na rozklované smrtelně jedovaté

houby u mne na zahradě a již jsem pochopil. Nechtěje, aby z toho vzešla nějaká mrzutost, raději jsem o tom všem pomlčel.

Stav slepice byl stále horší a proto soused rozhodl, že ji ihned utratí. Souhlasil jsem s ním a tak milá slepice skončila na špalku s utnutou hlavou. Výčitek jsem si pochopitelně žádných nečinil, ale spíše byl jsem tomu rád, neboť nabyl jsem tak lacino a náhodně velmi význačné zkušenosti nejen pro sebe, ale i pro naši mykologickou vědu. Všechny naše zkušenosti jsou vždy vykoupeny nějakými obětmi. Něco mne však po jejím utracení přece jenom začalo nemile zneklidňovati. Byla to obava, aby milá sousedka neupravila otrávenou slepici svému muži za jeho katanský výkon v neděli k obědu. V utracené slepici vzdor tomu, že po utnutí její hlavy vyšla většina krve z ní ven, mohla zůstati část nebezpečného jedu muchomůrky zelené. Toho jsem se obával. Jak dalece by mohl zbývající phallin působiti na lidský organismus po požití takto otrávené slepice, toho jsem se nemohl rychle domysliti. Určitě v kapillárách i v některých částech slepičího organismu nějaké množství krve zůstalo. Aby slepici nejedli, začal jsem tvrditi, že jsem u ní zjevně pozoroval symptomy prudké otravy krysím jedem a proto, že je bezpodmínečně nutno, aby byla zakopána. Poněvadž jsem po dva dny za sebou viděl neobyčejně spokojeného a klidného jejich psa Hektora, který se jinak velké lásce svých pánů netěšil, domnívám se, že po určité úpravě skončila slepice na jeho tabuli.

Dr Fr. Smotlacha: Úvod do mykologie II.

I. Houby jako potravina.

Dlouhá léta překonáváme názor, že houby, i když obsahují výživné látky, na př. hřiby až 50% své sušiny bílkovin, nejsou naprosto potravinou, nýbrž jen pochutinou a kořením, neboť jsou úplně nestravitelné. Tento názor uplatnil v literatuře německý chemik Zellner (1907). Zjistil totiž, že sice houby obsahují často značné procento na př. bílkovin (30—50% v sušině), že však tato bílkovina je těžko stravitelná, neboť je uložena v buňkách, jichž stěny jsou tvořeny houbovým chitinem, který je pro člověka těžko stravitelný. Tento názor se velmi rozšířil a uplatnil v celém světě vědeckém a také u nás. Ač zabývám se těmito otázkami od r. 1907 velmi podrobně, mohl jsem teprve v posledních letech proti názoru Zellnerovu vystoupit a otázku jedlosti a stravitelnosti hub uvésti na pravou míru.

Jak je tomu se stravitelností hub? Vezmeme-li v úvahu dnes jedlé houby, vidíme proti době Zellnerově veliký rozdíl. Tehdy bylo za jedlé uznáno a také aspoň zčásti chemicky zkoumáno jen asi 50 druhů jedlých hub, kdežto dnes jich je naším přičiněním 1200 a vedle toho je ještě 500 druhů hub požívatelných. Když všechny tyto houby uvažujeme jako celek, musíme uznat, že zde Zellnerovo tvrzení má o veliké většině těchto hub naprostou platnost. Velká většina hub jedlých a požívatelných je jen pochutinou nebo kořením. Avšak jistá část činí tu výjimku. Jednak jsou to houby silně masité a dužnaté a od dávna k jídlu sbírané, jako jsou houby hřibovité. U těch se ukázalo, že u nich výtky nejedlosti neplatí. Novým zkoumáním bylo totiž zjištěno, že značná část bílkovin, a samozřejmě že i mnohé ostatní látky, u hub hřibovitých jsou stravitelné.

Vedle hub hřibovitých jsou na př. i některé jedlé muchomůrky, růžovka, pošvatka (svým jemně a lehce stavěným tělem a při tom plně šťavnatým) rovněž přizpůsobeny k lepšímu trávení, nežli houby ostatní. A konečně je tu rod hníků — Coprinus, o němž jsem během let zjistil, že je jedlý a některé jeho druhy i velmi chutné. Dužnina klobouku u plodnic tohoto rodu v čas zralosti se rozplývá přirozenou cestou (autolysou), aby výtrusy mohly být touto tekutinou zachyceny a dále rozšířeny. Celý klobouk ve své podstatě je

u dospělé plodnice připraven k autolyse. Přirozeně, že dužnina klobouku tím je připravena i k lepšímu strávení v žaludku člověka.

Dále jsem zjistil během let, že jsou i prostředky, kterými se stravitelnost hub podstatně zvyšuje. Především je to mražení hub. Již od mládí sleduji houby zmrzlé na podzim a na jaře a zkouším jejich jedlost a chuť i stravitelnost. Zjistil jsem, že většina našich jedlých hub, když je postižena na podzim mrazem, si svoji chuť i jedlost zachová a že stravitelnost jejich se zlepší. To je stará moje zkušenost z let 1907—1913, oznámená již na mých přednáškách v r. 1909—1913. Dnes je tato zkušenost doplněna výsledky zmrazování hub, které rovněž stravitelnost hub zvyšuje, aniž by vzhled a chuť jejich rušilo. Zjistil jsem, již v r. 1948, že houby zmrazené jsou stejně chutné, jako jedlé. Vůně i chuť jsou zachovány. A r. 1953, kdy mi byly poskytnuty některé druhy zmrazených hub, na př. hřib hnědý — Boletus badius Fr., jsem zjistil, že vlastně předčí i houby za čerstva připravené, neboť ty málokdy lze delší dobu uchovat čerstvé, kdežto u hub mražených při náležitém výrobním postupu rychlá (doprava ve chlazených vozech a pod.) je to zajištěno.

I když tedy většina hub je jen pochutinou a kořením, přece jen jistá část jich, a to houby poměrně hojné a snadno sběratelné, jsou buď přímo stravitelné, nebo mražením je můžeme učiniti stravitelnějšími. Mražení hub činí houby doplňkovou potravinou.

Ale máme ještě další způsob, jak houby učiniti stravitelnější. I na tento způsob jsem upozornil již na svých přednáškách a v ČČSH před řadou let. Je to silážování hub, které se u nás děje již více než 10 let, a to i na př. silážování hřibů, ovšem ne ve velkém a ne s pravých pochopením. Toto silážování hub je nejvíce rozšířeno v Sovětech, neboť obyvatelé SSSR od pradávna houby na podzim nakládají do soli a mléčně kvasí. To je právě podstata silážování. Kupodivu, že tam nakládají hlavně palčivé ryzce a palčivé holubinky, neboť těch tam roste mnoho a jejich palčivost silážováním se stává příjemnou, kořennou. Kvašené houby po ruském způsobu není potřebí již pepřit. Jsou palčivé již od své podstaty. V Sovětech se jich od pradávna spotřebuje velmi mnoho. Bývaly jídlem v postě a dnes se jedí zejména k vodce.

Již tento fakt, že palčivé ryzce a holubinky jedí se s Sovětech jako u nás naložené okurky s velikou oblibou a že tam nahrazují dokonce i maso, dosvědčuje, že tu jde o houby, které jsou mléčným kvašením učiněny stravitelnějšími a výživnějšími. Zjišťujeme, že kvašením (silážováním) stávají se houby rovněž doplňkovou potravinou. To je ovšem nový názor na houby. Jsou nepochybně doplňkovou potravinou, když si vybereme vhodné dužnaté druhy, na př. hřiby nebo houby od přírody stravitelné jako jsou hníky, či když je konečně mrazíme nebo silážujeme.

2. Další význam hub všech jedlých a některých zvlášť vybraných spočívá v tom, že jsou kořením a pochutinou. Toto koření nahrazuje nám drahá koření cizozemská, houbař nepoužívá téměř žádného koření cizího, stačí mu houby do polévek, omáček a do mnohých jídel s masem atd. Ovšem je potřebí zde dobré zkušenosti kuchařské, aby se houby jakožto koření správně využily.

3. Vhodným upotřebením hub při různých jídlech, ať již používáme hub které doplňují potraviny nebo hub pochutinových a kořenných, zhodnocují se jídla méněcenná a stávají se kvalitnějšími, chutnějšími, stravitelnějšími atd. Obratná kuchařka dovede různá jídla z brambor, mouky, krupek a p. upravit pomocí hub v jídla cennější a hodnotnější. V tomto směru by se houby měly lépe využít ve společných a vojenských kuchyních.

4. Avšak největší význam hub spočívá v tom, že jsou biologickou stravou člověka. Biologická strava způsobuje, že člověk dostává pro své tělo a pro svoji práci vhodné potraviny, které jeho životnost, sílu, energii, schopnost k práci a délku života zvyšují, prodlužují, zdokonalují. A houby jsou tu výb. složkou. A. Především znamenají změnu ve stravě člověka, která bývá na př. na

venkově často velmi jednotvárná — B. Obsahují důležité vitaminy. — C. Obsahují biologicky cenné stopové prvky a stopové látky. — D. Doplňují potraviny člověka jako balast, který podporuje trávení. — E. Houby působí příznivě na trávení i svými vzruchy. Působí tu vzruchy duševní (houby jsou krásné, zajímavé, mají dobrou pověst), čichové (mají příjemnou vůni), chuťové (dobře chutnají). Tyto vzruchy duševní i smyslové působí na vylučování šťáv trávicích příznivě a tak se nejen houby samy, nýbrž i mnohé potraviny s houbami mohou daleko lépe využít pro člověka biologicky, nežli potraviny a jídla bez vhodně vybraných a připravených jedlých hub.

Tím vším se stávají houby důležitou doplňkovou stravou a potravinou.

II. Mykologická zahrada budoucna.

Již v prvních letech svého studia na universitě, kdy jsem se zajímal o celou přírodu a zejména pilně se věnoval studiu naší univ. botanické zahrady a studiu hub, přišel jsem na myšlenku, že by ke správnému poznání a studiu hub měla býti založena zahrada mykologická na způsob botanické. Sám jsem si v tomto směru pomohl tím, že jsem pokládal lesík sousedící s mou rodnou chalupou na Kopci sv. Jana a u Hradce Král., stejně jako valnou část lesů královéhradeckých za svou »mykol. zahradu« a že jsem je podrobo-val za tím účelem přísnému a soustavnému studiu! (Odtud beru dodnes — i r. 1953 — v době nouze o houby, houby na své výstavy do Prahy. V Praze jsem za tímto účelem studoval od r. 1905 Stromovku, Pulkrabský lesík a Nebušický háj. Později připojil jsem v Praze ke své »mykol. zahradě« také zahradu Kinského, Nebozízek, zahradu Seminárškou a Lobkovicovu. Zahrada moje královéhradecká poskytla při mém studiu hub velmi mnoho a dodnes, kdy jsem k ní připojil i svou pokusnou mykol. a staročeskou zahradu, mi při studiu hub velmi prospívá. Svou mykol. zahradu v Hradci Kr. (je součástí MÚ a dal jsem ji r. 1947 k disposici ČMS) doplnil jsem výzkumem dubových a topolových stromořadí na hrázích rybníků »Roudnička, Datlík a Cikán«, v údolí na jihu od Kopce sv. Jana, kde mám zahradu a domek.

V r. 1940 počal jsem organisovat »mykol. zahradu« v celé ČSR, žádaje, aby každý z pečlivějších výzkumníků houbařských zvolil si užší nebo širší oblast (»zahradu«) ve svém nebo v jiném kraji, kterou by dokonale zkoumal. Tak získal jsem mnoho spolupracovníků a přes 100 zkoumaných mykol. zahrad čili oblastí. Tento výzkum konám za účelem map hub v ČSR. O těchto »myk. zahradách« psal jsem v I. díle Atlasu.

Toto řešení je řešením z nouze. Ideálem ČMS a MÚ a mým návrhem již z r. 1912 (a znovu z r. 1919) je založení samostatné mykol, zahrady na způsob botanické na vlastní půdě, kde by jedna část této zahrady byla pokryta přirozeným lesem na způsob pralesa, a druhá pak lesíky pěstěnými zkušebně a pokusně za účelem dokonalého výzkumu hub pod různými našimi stromy. Byly by tu lesíky borové, smrkové, jedlové, dubové atd. Pro každý strom a odrůdu stromovou zvláštní lesík. A lesíků každého druhu bylo by několik různého stáří a případně i na různé půdě. Zde nemůžeme jíti do podrobností ve svém návrhu mykol. (botanické) zahrady pro budoucnost. Jen to budiž podotčeno, že k této mykol. (botanické) zahradě, v krásném úseku naší vlasti založené, mohly by se družit četné enklavy jinde v ČSR, jednak jako přímý doplněk základní mykol. (botan.) zahrady, jednak jako dobrovolné doplňky této zahrady. Tyto doplňky vlastně již máme. To je již zmíněná naše dosavadní Ústřední mykil. zahrada, složená z mykol. oblastí v celé ČSR, kde studují dnes houby naši spolupracovníci a referenti. (Prosím o zprávy!)

III. Výstava hub v Chotěboři.

Moje přednáška a výstava v Chotěboři 29. 8. 1953 měly úspěch. Chotěboř leží v krásném koutě Vysočiny. Všude plno zeleně: louky, pole, lesy, sady.

A hub v sezóně všude plno. I za sucha koncem srpna 1953 měla výstava na 200 druhů (z toho asi 20 jsem přivezl z lesa od Hradce a z tamní poradny). Na organisaci výstavy a přednášky úspěšně pracovali s. L. Němec (předseda OB), Jan Žanda, řed. Kulturního domu, kde se celý podnik konal, a starý náš spolupracovník Ing. Klepetko, referent pro Chotěboř se svou chotí (která tu velmi pomohla) a řada dalších pracovníků zejména z řad učitelstva. Při OB v Chotěboři založen i houbař. kroužek. Výstava měla na šesti stolech pěkný soubor hub z konce srpna. Zde patrně se sucho tak neuplatnilo jako kolem Prahy a Hradce. Hojně byly zastoupeny ryzce, holubinky a částečně i hřibovité. Z několika stran byla přinesena čirůvka pětidílná, šupinovka zlatá a ve velikém množství lilák kozlí. Chotěboř leží 500 m nad mořem. Proto tu roste hojně holubinka kolčaví, která byla dobře zastoupena na výstavě. Byla tu již much. citronová; zelenou a zbělenou jsem dovezl z Hradce. Ta v Chotěboři v této době neroste. Na výstavě budily obě tyto jedovaté houby velkou pozornost. Znakem chladného počasí byla much. citronová, která se objevila v mnoha kusech na výstavě, ale částečně byla již zaschlá. Na výstavě byly hojně jedlé choroše ovčí, choroš kozí noha, choroš hřebenitý a hřib kaštanový.

Pro výstavu v Chotěboři 29. 8. — 1. 9. 1953 sbíral jsem 29. 8. pod lipami od Zámečku na Nový Hradec na dvou místech much. zelené v celém hejnu. Do rána vyrostlo několik mladých a několik much. zbělených. Poněvadž byl před tím suchý vítr, který růst hub omezuje, a houby přestaly vůbec růst, je to velký podiv, že zde vyrostly. Na celém stromořadí našel se pak jen jeden starší hřib sadní — B. hortensis. V Pýchově stráni našel jsem jen několik starých hub: holubinka zápašná, šedá, ryzec topolový (těch bylo několik v celém hejnu ještě mladých), starý ryzec obecný, pod břízou ryzec ohavný (L. turpis) a kravský. Našel jsem i kus staré holubinky černající. Rostla tam i třepenitka svazčitá (ta rostla celý srpen všude), ryzec bělomléčný. Sbíral jsem tam také čechratku podvinutou a čirůvku pětidílnou.

b) Výzkum základní, místní a časový. Literatura. Lidová jména.

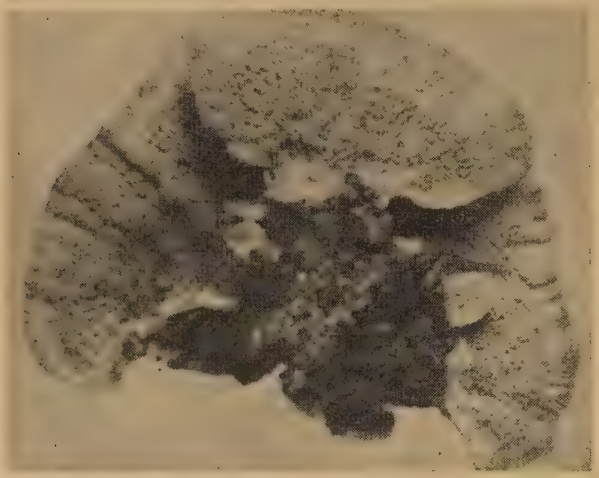
Dr J. Zofka: **Lidové názvy hub.**

Na Velvarsku říkají hřibu královskému »karmazín« podle sdělení mého přítele p. řed. J. Švejdy. Již jeho otec tímto lidovým jménem tuto krásnou hřibovitou houbu nazýval. Lid pojmenoval některé houby skutečně přilehavými názvy, jako na př. hřibu Velenovského (kozák dubový) říkají na Mladoboleslavsku »žluťák«, klouzku ovčímu »máslák«. Hřib královský obdržel pojmenování podle barvy červenofialové, karmazínové, »karmazín«.

Jiří Skopec: **Odlišná forma pevníku nachového.**

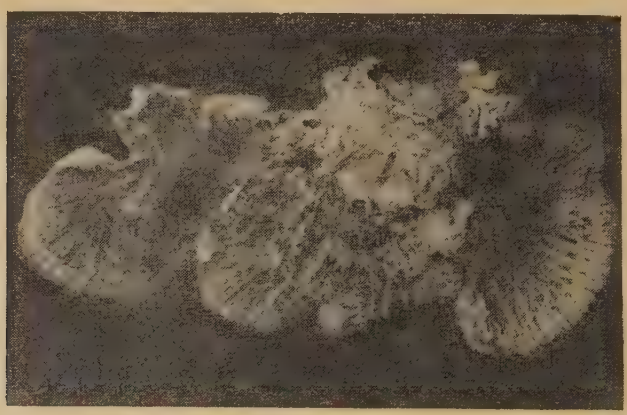
V Klánovicích jsem 6. IX. 1952 nalezl kromě jiných druhů hub, také řadu plodnic pevníku nachového — **Stereum purpureum Pers.** U některých z nich byly na spodku kloboučku vytvořeny místo normálních trubiček lištovité útvary, připomínající lišty rodu Lenzites. Lišty byly soustředné, málo viditelné, zubaté, přerušované až ostnité. Odchylné exempláře rostly na pařezech spolu s normálními a byly spolu tak promíseny, že tu nemůže jít v žádném případě o dva druhy hub vedle sebe rostoucí. Patrně zde došlo k vývoji skokem (mutací), při čemž byly trubičky — nižší vývojový stupeň — přetvořeny v lišty — vyšší vývojový stupeň. Obdobné případy, kdy šlo ale o reakci zpětnou, byly zaznamenány při nálezech muchomůrek, slizáků a katmanek s trubičkami. V našem případě však by to byl naopak vývoj kupředu, od vývojově nižšího rodu Stereum k vývojově vyšším rodům Irpex (bránovitka), případně Lenzites (lencovník). Odchylné exempláře by zapadaly asi do příbuzenstva Trametes abietina (Dicks.) Pilát — vzato z : Pilát, Atlas des Champignons de

l'Europe tome III., Polyporaceae I.—II., str. 273 a to Irpex fuscoviolaceus (Ehr.) Fr. — tamtéž — bránovitka hnědofialová. Odchylné exempláře se li-



Obr. 19. Pevník srstnatý — Stereum purpureum (Pers.). sbíral Skopec, Klánovice IX. 1952. Foto Moravec. (Zvětšeno.)

šily od Irpex fuscoviolaceus tvarem plodnice (nebyly vůbec rozlity po dřevě, habitus úplně Ster. purpureum) i mikroanalysou. Mikroanalysa: Stereum purpureum (exempláře z Klánovic) 6,5—8 /5,5—7; odchylné exempláře z Klánovci 6—8, 5/ 4,5—5,8; Irpex fuscoviolaceus (Pilát, Atlas str. 275) 6—8,5 — 3—4.



Obr. 20. Pevník srstnatý — Stereum purpureum (Pers.). Odchylný exemplář s lištami sbíral Skopec, Klánovice IX. 1952. Foto Moravec. (Zvětšeno.)

Zdá se, že snad mezi rody Stereum na jedné a Irpex na druhé straně existují podobné vývojové vztahy jako mezi r. Boletus, Gomphidius, Paxillus.

Zima je pro všechny naše členy, referenty a přátele dobou studia hub na jaro. Podejte nám zprávu o všem, co jste r. 1953 zjistili v houbách a zvl. ve svých výzk. oblastech (myk. zahradách). Noví objednejte si staré ročníky naš. časopisu (jsou učebníci hub) do konce ledna 1954 za velmi sníženou cenu (3 ročníky — i stejné — místo 54,— jen 35,— Kčs a 6 r. místo 108,— Kčs jen 65,—). Sjednejte nám nové spolupracovníky (i mládež!) a odběratele! Všichni pamatujte, že MSB je vaším časopisem, vaším podnikem, vaším majetkem a že jste všichni jeho přímými či nepřímými spolupracovníky, zajišťovateli a ochránci. Držte si jej! Znovu všem děkujeme za dary.

Novák, Smotlacha, Vávra.

Vliv měsíce na růst hub platí jen tehdy, jsou-li pro růst výborné podmínky. A to houby rostou, i když měsíc nejde nahoru. Otto Laadt.

Vzácné houby, které jsem dříve v okolí Rohatce a Hodonína sbíral a které v posledních týdnech se neobjevily, jsou: střechan bedlovitý — Secotium agaricoides a kuřátko jarmuzové — Clavaria botrytis. R. 1953 je očekávám.

Spytihněv Krejčí.

Střížkov u Č. Budějovic. Posílám k ověření do poradny koloděj (B. luridus Schff.), hřib bronzový, hřib různobarvý a j. Na výstavu pošlu zásilku. 13. VII. 53. Marie Burdová.

Strádanice. Posílám hřib hnědý — B. badius, který zde nyní hojně roste a podle Sm. je velmi chutný, ke kontrole. 18. VII. 53. Marie Krejčová.

Zásmuky. Posílám šafránku (Tr. rutilans), klobouk i noha barvy kaštanové. Podobná plodnice této houby se zřídka nalezne. Jos. Pačes.

Choroš lesklý, zcela drobný, sbíral jsem 16. VII. 53 na své zahrádce u Prahy.

Jaroslav Pavlousek.

Kamenný Přívoz. Šiškovec šupinatý, který podle Sm. letos v červenci a srpnu tolik všude roste, sbíral jsem zde 2. VIII. 1953. Miroslav Hartych.

Šiškovec šupinatý rostl v červenci 1953 místy v okolí Bratislavy (podle Sm. všude v ČSR). J. Svoboda.

Studuji houby Humpolecka, zvláště mne zajímají druhy, rostoucí ve zdejších mokřinách, rašeliništích a pod. Chystám o nich článek. Ant. Čábera.

Collybia maculata (Sow.) — penízovka skvrnitá, vyrostla letos u Rokycan koncem července a začátkem srpna 5. VIII. 1953. M. Bauchmannová.

Choroš šupinatý je saproparasit. Porazil jsem starý ořech na zahradě. Pařez zůstal v zemi. Příští rok byl pařez na podzim obalen houbami — chorošem šupinatým. F. Kubík.

Boletus badius nazývají u Větrného Jeníkova „hnědáček". Dr Eisler.

Bedla vysoká — Lepiota procera (Scop.) má v mládí někdy zvláštní tvar i barvu. Posílám mladou bedlu červenou.

2. VIII. 1953. Oldřich Kubín.

Našel jsem velkou hlízu **bělolanýže** (vážila přes ½ kg) v lesích u Mladé Boleslavi 2. VIII. 1953 a 4. VIII. 1953 **hřib satanovitý**, celý červený. Karel Rudolf.

Vrchlabí. U nás v lesích rostou spousty hub. Roste tu i **lopatička — Spathularia.** 2. VIII. J. Mečíř.

Posílám zvlášť veliké **strakoše.** Zde — Nová Role u Karl. Var — zovou se kačenky. Vlivem dešťů rostou zde v borovinách i velké **hřiby hnědé**, na Teplicku **„hnědáky"** a jinde **„podborováky"** a **„šafránky"**. 3. VIII. 1953.

Dr Fr. Hejlek.

Z Dubence od Jaroměře, kde nyní houby silně rostou, posílám krásný, žlutý kozák dubový (je v Atlase), **kominíčky** (jsou v loňském — XXIX. ročníku ČČSH — Myk. sb.) a **kyj Herkulův** (je v Atlase Smotlacha-Vejrych: Padesát druhů 5. VIII. 1953. B. Válková.

Posílám houby z ROH-rekreace Tři studně, Sýkovce u N. Města na Mor., (kam prof. Smotlacha zajíždí na přednášky). Všichni rekreanti čekají na zprávu. Posílám **kříšť, choroš ovčí**, zvláštní **holubinku zápašnou**, typickou, smrtelně jedovatou **muchomůrku bílou, Am. virosa Fr.**, předčasně vyrostlou **václavku, krásný ryzec černoušek** (obé vyrostlé ve smrčině). 5. VIII. 1953. Jan Paroulek.

V zahradě gymnasia čechratky podvinuté v zřejmé symbiose s lipou velkolistou. Tuto houbu jsem si připravoval tak, že jsem ji pokrájenou a osolenou na kousku omastku nebo slaniny odusil a trošku ve vlastní šťávě povařil. Takto upravená čechratka chutnala mně i dětem výborně a osvědčila se opravdu jako chutná houba gulášová. Vilém Sokol.

Hřib královský sbíral jsem v dubině u Mcel u Loučeně 10. VIII. 1953 v krásných kusech velikých rozměrů. V létech 1943 a 1946 začátkem září našel jsem ho v lese na Kušé Hoře u Štěnce na Vysokomýtsku. Tam rostl z hluboka na dlouhé noze, ve smíšeném lese s duby na náhorní rovině, kam může dobře slunce. Ing. Zd. Petr.

Pásenku (telamonku) zdobenou — Telamonia armillata Fr. posílám z Hrudkova u Vyššího Brodu. Roste tu hojně ve smrčině. 6. VIII. 1953. Ant. Novotný.

Chotěboř. 4. VIII. našel jsem tu **hřib nachovýtrusý.** Dnes posílám **čirůvku žíhanou**, hořkou a nejedlou, z našich lesů. Sdělte, kdy byste mohl u nás uspořádat houb. přednášku, výstavu, vycházku. Jsem váš posluchač z techniky před 31 roky — již tehdy šlo také o houby. (Z dopisu prof. Smotlachovi.) 10. VIII. 1953. Ing Ludvík Klepetko.

Plžatku holubinkovou v krásných kusech sbíral jsem 12. VIII. 1953 v doubravinách u Vraného n. Vlt. Podle sdělení prof. Smotlachy byla mu poslána a donesena v posledním týdnu asi z 10

různých míst v Čechách, kde všude vyrostla současně. Dr. Karel Bernard.

Ryzec černoušek roste u nás. Nalezla jsem jej 4. VIII. 1953 u Vrát u Žel. Brodu ve smíšeném porostu. Profesor Smotlacha tvrdí, že mu byl donesen do poradny a na pond. přednášku v Praze v posledních 14 dnech 25krát. Vyrostl současně. M. Vilímovská.

Vejmutáček čili bílý podmásník (klouzek), rostoucí u Třebechovic p. O. vzácně pod vejmutovkou, posílám ke kontrole. Podle sděl. prof. Smotlachy roste v lesích hradeckých, všude, kde se pěstuje vejmutovka. 13. VIII. 1953.
Ing. Vladimír Štěpán.

Lysá n L. Posílám **strmělku bělostnou,** rostoucí u nás v obrovských plodnicích v symbiose s trávou. Je obsažena ve Smotlachově Atlase, díl I. Je jedlá.
10. VIII. 1953. Dr Josef Kotrouš.

Choroš šupinatý na topole v Troji ve 3 m výšce vyrostl v šířce 35 cm ve 3 kloboučích nad sebou. Nejhořejší největší. 6. IX. 1953. Jaroslav Javůrek.

Kojetín na Hané. Posílám **lišku popelavou a čirůvku nahloučenou.** 10. VIII. 1953. Ing. Vladimír Vláčilík.

Žemličku — Polyporus confluens A. Sch. posílám z okolí Plzně. Začínají růst i houby podzimní, neboť mezi teplými dny jsou i dny a noci chladné. 10. VIII. 1953. A. Mulač.

Štětí n. L. Muchomůrku šiškovitou jsem našel dnes v našich lesích. 10. VIII. 1953. Josef Kábrt.

Chomutov. Posílám podle prof. Smotlachy vzácný **chřapáč kustřebkovitý Helvella pezizoides (Afz.),** který tu roste, a o němž je řeč ve Smotlachově „Přehledu hub". 9. VIII. 1953.
Vlastimil Bartoš.

Václavku císařskou — Armillaria imperialis Fr. posílám Ústřední poradně ČSM, MÚ a MSb v Praze ke kontrole z Tasova. Posílám mladé plodnice, jak se právě dobývaly ze země. Mám houby rád pro jejich krásu a tajemnost. 24. VII. 1953. Jakub Deml.

Hřib nachovýtrusý posílám jako doklad z lesů od Větrného Jeníkova. Naše zdravotní středisko je s ČSM a MÚ ve stálém spojení. 20. VII. 1953.
MUDr R. Ende.

Hřib čili šiškovec šiškovitý — Boletus (Strobilomyces) strobilaceus Scop., posílám z dobříšských lesů. Podle prof. Sm. vyrostl letos v červenci a počátkem srpna na přemnoha místech v ČSR současně. Nahradil si podle S. — dík vlhku — minulá suchá léta. 10. VIII. 1953.
Ing. Jiří Hoetzel.

Šiškovec šiškovitý roste také u Rynholce, p. Nové Strašecí. 16. VII. 1953.
Jos. Bauman.

Krásné pýchavky dlabané — L. caelatum Bull., rostoucí podle objevů Sm. v symbiose s trávou a v mládí velmi chutné na řízky, našel jsem 18 VII. v Nymburce. Břetislav Polák.

Měchač písečný našel jsem u Berouna 20. VI. 1953. Ed. Borovský.

Překvapilo mne **vejce hadovky** a zápašná houba, co z něho vyrostla. Je suché počasí na pařeze jsem nalezla mumifikovaný, pěkně vonný houževnatec šupinatý. N. Město n. M. 17. VIII. 1953.
Adolfina Venclíková.

V lesích v okolí Unhoště za vzácný nález pokládám plodnice **hřibu bronzového,** který jsem zde nalezl 2. VII. 1953 po prvé od r. 1930 a dále kozáka dubového, který jsem zde nalezl 25. VII. 1953 teprve po třetí. Josef Francl.

Chybný název houby. Na Mladoboleslavsku, jak jsem zjistil, poměrně málo se sbírá sluka. Ti, kteří ji sbírají, ji nazývají „václavka", ač ovšem je zde mnoho houbařů, kteří neznají sluku a jménem „václavka" označují pravou václavku — Armillaria mellea (Vahl).
Frant. Šíbl.

„Baraní hlavu", mladý to oříš, posílám z vých. Slovenska. 20. VII. 1953.
Alois Rollo.

c) Část praktická. Houby člověku prospívající. Úprava hub. Konservace, průmysl a distribuce. Houby jako krmivo.

Lad. Pilný:

Jak nakládáme havličky.

Havličky (havelky) — čirůvka havelka (Tr. portentosum Fr.) — *neloupané,* mladé plodničky, čistě vyprané, svařujeme v čisté vodě asi 15—20 minut, dle velikosti hub. Svařené houby necháme odkapat, narovnáme do sklenic a zalijeme prochladlým roztokem $^2/_3$—4% octa s $^1/_3$ vody, který jsme dříve svařili s kořením (pepř, bobkový list, nové koření, thymián a na kolečka nakrájené malé cibulky). Jsou výborné chuti, silně rosolovatí, vydrží velmi dlouho — a hlavně nekazí se! To u jiných hub při větších láhvích a odbírání po částech není! Slanou vodu, v níž jsme havličky svařovali, necháme vyvařit na syrupovitou hmotu a používáme tohoto výtažku místo polévkového koření. Výtažek to výborný. Poznamenáváme, že jsme nikde o zavařování havliček tímto způsobem do octa nečetli ani o tom neslyšeli, ač se tímto zde vylíčen způsobem k zavařování dobře hodí, dáváme jím přednost i před hříbky a ryzci.

Čechratek bylo r. 1952 v okolí Pardubic méně než jiná léta. Nevím, jest-li tím, že už se teď dosti sbírají, poněvadž je stále doporučuji a chválím. Mnozí z těch, které jsem je naučila znáti, dosvědčují, že naložené čechratky se plně vyrovnají ryzcům, někteří je mají i raději než ryzce, že jsou masitější. Všude, i na mé zahradě, byly loni řídké, ač jich tam bývalo dost a dost a nikdy jsem všech nepoužila, ale nechávala starší exempláře na semeno. Loňský rok nebyl pro ně dosti vhodný. Podle Smotlachy byly vyvolány v květnu 1952 předčasným podzimem a pak nastalým mimořádným dlouhým suchem v létě v růstu zastaveny. Emilie Barešová

Zavářeni hub do octa zjednodušujeme buď tím, že je ihned povaříme v octě silně zředěném a pak dáváme do připraveného, převařeného octa i s původním roztokem, nebo je předem dusíme či vaříme v páře a pak dáváme přímo do převařeného octa, abychom provedli jejich sterilisaci bez t. zv. blanžirování, které dodnes je obvyklé. Tímto způsobem nakládáme houby již 40 let a jsou velmi chutné. Smotlacha

K čl. Strmělka anýzka (Cl. odora Bull.) V. Chmelíka. Anýzku sbíráme a pojídáme již alespoň 30 let. Vyskytuje se u nás v některých letech v hojném množství. V posledních suchých letech vysadila skoro úplně, až teprve r. 1952 na podzim (hojnost vláhy) měli jsme bohatou úrodu této houby. Ač jsme ve výběru jedlých hub velmi neskromni, považujeme anýzku za jednu z nejchutnějších hub našich lesů. Dvouhodinná cesta za anýzkou na Želechovské paseky, kde se vyskytovala ve velkém množství, nebyla nám dosti obtížnou. Jos. Perútka

Moje směs na smažení. Z nedostatku lepšího materiálu sestavil jsem si tuto směs na smažení: Hřib žlutomasý, čirůvka fialová, červenožlutá, bedla červenající, čechratka podvinutá, klouzek sličný, ryzec pravý, třepenitka maková, cihlová, bedla hřebenitá, plžatka vonná, ryzec libovonný, katmanka šedá, penízovka kyjonohá, máslová, pahřib hřibovitý a liška pomerančová — sestaveno sestupně dle množství (liška pomerančová jen jedna). Během dušení byla ve směsi znát nepříjemná zemitá příchuť, která se však po přidání rajčete a kmínu zcela ztratila, takže hotové jídlo bylo chuti znamenité. Možná že k tomu přispěla i špetka vepř. masa, rozsekaná a podušená na cibulce, kterou jsem do hub zamíchal. Ing. Ludvík Hlaváček

Kamenná, okres Zábřeh. V r. 1952 vyskytlo se v Kamenné, okres Zábřeh, a v okolí veliké množství žampionu ovčího. Na hodech (posvícení) v Benkově, okres Šumperk byly mně podány (v polovici září 1952) jako příkrm mladé žampiony naložené v octě. Byly výtečné chuti. Rostlo zde na polích, cestách a na polích i mnoho pýchavek. Dal jsem si mladé připraviti jako mozeček s vajíčky, ale pro silnou vůni mně nechutnaly. Dá se nějak toto aroma odstranit? Bedla chutnala nám znamenitě připravená jako řízek. V lesích se vyskytovalo r. 1952 velké množství hřibu žlutomasého. Lidé jej sbírali teprve tehdy, když je děti ze školy — kde působím — poučily, že houba ta je neškodná a chutná. Nasbíral jsem jich s dětmi dva koše. Dr Fr. Smotlacha sděluje (viz Atlas díl I.), že na Hradecku zove se »kyselák« a že se tam dávno sbírá a prodává na trzích. K. Sládek

Opékání ryzců na Příbramsku. Zjistil jsem v obci Stěžov na příbramském okrese, že se zde pojídá ryzec obecný stejným způsobem jako jinde syrovinka, totiž opečený na plotně a posolený. Naproti tomu syrovinka zde není vůbec známá, snad proto, že se ve zdejších lesích poměrně málo vyskytuje. Nalezl jsem ji za 2 roky jen asi třikrát. Jaroslav Zíma

Houbovník. Sušené houby (3 dkg), předem namočené 2 h, se do měkka povaří, scedí a na masovém strojku umelou. Přidá se strouhaná houska (ze 4 rohlíků), celé vejce, asi 1/4 l. mléka, po případě trochu houbového odvaru,

osolí se a v dobře vymaštěném pekáčku v troubě upeče tak, aby se utvořila křehká kůrka. Takto upravené jídlo stačí pro dvě osoby. Ing. M. Jenko

Houbový svítek. V květnu 1952 za deštivého chladného počasí nalezla jsem větší množství bedel červenajících. Mimo do polévky a na omáčku použila jsem jich na houbový svítek. Rozsekala jsem je na syrovo a dala na omastek a dosti cibulky vysmahnout. Potom jsem přidala přiměřeně mléka a vajíček, zahustila strouhankou, nalila na vymaštěný pekáček a dala vypéci. K tomu nějaký brambor a salát a byl chutný oběd. Marie Richtrová

A. V. Novotný:

Čechratka podvinutá.

V prvním dvojčíslí našeho sborníku je diskuse o jedlosti čechratky podvinuté. Má pravdu V. Novák v článku »Je čechratka podvinutá jedlá?« když podotýká, že mykolog Julius Schäffer trpěl chorobou ledvin, a že proto nemusel snášet čechratku. Správně říká prof. dr. Smotlacha v I. díle svého Atlasu hub, že čechratka obsahuje velmi mnoho barviva, které se přenáší i do jídla. A právě toto barvivo škodí chorým ledvinám přílišným zatěžováním filtračního cyklu v močopudných váčcích. Osoby, které jsou nemocné zánětem ledvin, neměly by čechratku požívat. Jejich ledviny nestačí z krve vyfiltrovat všechno barvivo a to pak působí — tak jako krev znečištěná látkami — poměrné potíže. Jinak je čechratka, především pro svou trvanlivost, houbou dobrou a je možno požívat ji i jako vhodnou chuťovou přísadu do smažené směsi hřibků a klouzků. Přirozeně, jak píše M. Hřebík v článku »Chci se zastat čechratky«, čechratka neškodí žaludku. Je snesitelnější než liška, lošák atd.

Josef Kozlík:

Zkušenosti s topolkou.

Čirůvka topolka — T. populinum Lge. — patří mezi mé oblíbené houby. Jím je buď smažené anebo v omáčce, kdy jich však nesmí být mnoho, protože silně koření. Topolky naučil mne znát strojvůdce Mrázek z Holešovic, jenž je sbírá od dob první republiky v Letkách — Libčicích na břehu Vltavy. Chodila tam na ně stará žena od svého mládí, Mrázek si topolky velmi oblíbil pro jejich příjemnou vůni. Sám jsem sbíral topolky za okupace v Chlomku u Pikovic na Sázavě; rostly u vody v břidlicové drti pod topoly. S překvapením jsem proto četl v časopise Přírodovědeckého vydavatelství v Praze (1952, str. 189), že jistý mykolog »u nás po prvé sbíral čir. topolovou v r. 1946«. O žádné otravě topolkami jsem neslyšel a požívám je, jak jsem již řekl, s oblibou a bez obav.

Lipinka. Hřib hnědý roste u nás hojně, ale nesbírá se, ač podle Sm. je velechutný, prvotřídní. 18. VII. 1953.
Karel Štencl.

Svitavy. Propaguji u nás na vysočině růžovku a šedivku, které zde přehojně rostou, neboť jsou to houby rostoucí u nás v době, kdy jiné jedlé houby většinou nerostou. R. Kovařík.

Posílám do školy ČMS a MŮ v Praze ucháč obrovský — Gyromitra gigas (Krombh.), který jsem sbíral 4. IV. v lese u Litoměřic a který je velmi chutný. V. Červený.

Které houby pokládáte za nejlepší? Hřib královský, panenský, borový, havelky, zelenky, lišky, mladé žampiony, bedla, loupáky (do polévky) a kováře (na guláš). Jaroslav Sluka.

Hřib poddoubník, klouzek sličný, křemenáč osikový, sametáček, bedla vysoká a ovšem i ryzec a liška. M. Kmochová.

Čechratku černohuňatou pokládal jsem za zvláštnost. Děkuji prof. Smotlachovi, který mne o ní poučil. V okolí Kladrub a v okolí Vlašimi čechratky nikdo k jídlu nesbírá, ač se tu sbírá do sušených hub vše možné. Dr Procházka.

Hřib modrák, hřib borový, hřib obecný, strmělka — mlženka, špička, liška, bedla, klouzek kravský, žampion, křemenáč, hřib kožešník, hřib hnědý, holubinka zelená. Josef Srb.

Hřib obecný, borový, křemenáč, václavka, májovka, havelka, zelenka, pečárka ovčí a lesní, holubinka nazelenalá.
RNDr Stanislav Lhotský.

Ve své „mykol. zahradě" v lese u Ždánic na Kyjovsku na Moravě našel jsem o své dovolené mnoho druhů hub, které posílám. Roste tu hojně **muchomůrka zelená**, dále **kuřátka sličná**, zlatožlutá. Častý je jedlý a trhový **choroš hřebenitý — Polyporus cristatus (Pers.)**, zvaný někdy i **zelený**. 5. VIII. 1953. Pěnčík.

d) Houby jedovaté, podezřelé. Otravy, nemoce a léky z hub. Ochrana před houbami.

R. Vtelenská: **Nález abnormální muchomůrky zelené.**

V pátek 31. VII. 53 jsem šla na houby do lesa u Komořan. Protože mne zajímalo, jak hojně letos roste much. zelená, zašla jsem na svah v dubovém lese, kde jsem jich minulá léta sbírala celé desítky pro výzkumný ústav. Našla jsem jich v širokém okruhu velmi málo, snad nějakých dvanáct kusů, což mne svádělo k domněnce, že se jich letos mnoho »neurodilo«. Avšak při hledání jedlých druhů přišla jsem k vlhkému dolíku na pokraji lesa, kde mezi pěti normálně velikými sestrami rostla much. zelená nápadně veliká a mohutná. Její klobouk měl v průměru $17^1/_2$ cm, třeň byl vysoký 17 cm a široká, volná pochva, celá ukrytá v suchém dubovém listí, měla 8 cm výšky. Houbu jsem ponechala zatím na místě a teprve v ned. 2. VIII., když jsme tam byli s manželem znovu, jsem ji vzala s sebou pro pond. přednášku.

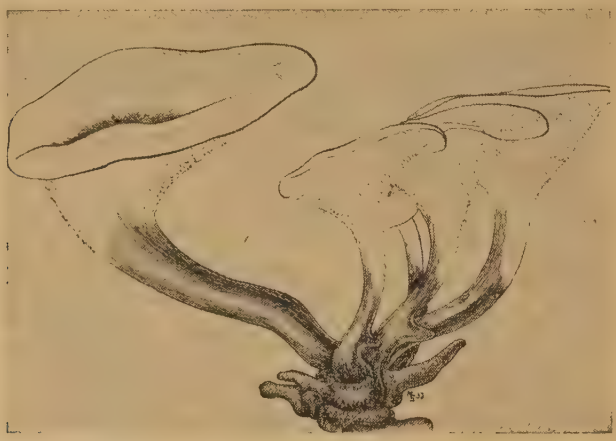
Mimo tyto muchomůrky jsem na různých místech lesa nalezla nebývalé množství téměř bílé muchomůrky, která neměla ani stopy po zelené barvě, jen na samém vrcholku kloboučku byla nepatrně smetanově zažloutlá. Malé plodničky, deroucí se právě z blanitého vajíčka, byly křídově bílé. (Několik těchto muchomůrek jsem téhož dne večer dala p. inž. Smotlachovi jako doklad.) Na okraji lesa v mělkém příkopě nalézám již po tři roky pečárku zápašnou, kterou dávám v menším množství do směsi. Byla tam jen jedna a opodál, jen asi čtyři kroky vzdálená, druhá. Klidně jsem ji zvedla a teprve při bližším prohlédnutí jsem zjistila, že je to opět malička, asi 4 cm vysoká, much. zbělená. Také neměla ani stopy po zelené nebo nažloutlé barvě, a i kdyby tomu tak bylo, stejně byla snadná záměna se žampionem, který také po doteku žloutne. Pochva, která obyčejně zůstává v zemi, jak píše p. prof. Smotlacha, se z neznalosti snadno přehlédne, jak se stalo v tomto lese v minulých letech mladé ženě, která otrávila sebe i svou malou dcerušku. Sbírala prý žampiony a s nimi omylem jedovatou houbu. Obě zemřely.

Ing. Miroslav Smotlacha: **Smrtelné otravy v roce 1953.**

V červenci letošního roku se vedle velké úrody hub jedlých, objevilo i neobvyklé množství muchomůrky zelené a zbělené, a to nejen u nás, ale podle zpráv, které dostala redakce Mykol. sborníku, i v Rakousku a Maďarsku. Maďarský mykolog Dr Zoltán Kalmár píše redakci, že ještě neviděl nikdy tak velký výskyt much. zelené jako letošního července. A s růstem much. zelené byly hlášeny i smrtelné otravy. Tak v Litoměřicích zemřeli manželé, dne 11. a 13. července Františka a Antonín Hýčovi po otravě houbami. Redakci se nepodařilo zjistit přesně druh požitých hub. Jde však podle všech známých okolností o phalloidní otravu. Jiná, nikoliv smrtelná, otrava houbami se stala začátkem srpna manželům Gruntovým a jejich dceři z Prahy. Leželi 10 dní v přerovské nemocnici s těžkými příznaky phalloidní otravy. Sbírali »pouze« lišky a jen několik »zelinek«, které prý paní dobře znala.

Náš spolupracovník B. Procházka zavedl do Mykol. ústavu Miroslava Řeška, který oznámil tento tragický případ otravy much. zelenou. V červenci t. r. byl s rodinou na dovolené v Hubenově u Slap, tam sbíral v borovém a smrkovém lese, kde byly i jiné stromy, různé běžné jedlé houby, kozáky, klouzky, ryzce a 3 domnělé žampiony. Při ochutnávání byly tyto »žampiony« sladké. Donesl je do chaty, kde manželé asi polovinu hub usmažili s vejci. Polovinu nechali na příště. Manželé jedli toto jídlo plně, pětiletá dcera pouze asi tři lžíce od matky a tři od otce. To bylo asi ve 20,30 hod. V sobotu ráno (následující den) se projevila u všech prudce a náhle otrava. Zvraceli a měli průjmy. Všichni byli téměř bez vědomí únavou. Manželka byla zprvu nej-

více postižena, neslyšela a »tuhly« ji nohy. Děvčátko chvílemi spalo (mezi zvracením a průjmy). Teprve odpoledne přijel příbuzný, který sháněl pomoc (vozidlo). Žádnou pomoc se však nepodařilo opatřiti, až teprve v neděli odpoledne přijel lékař, který ženu a dítě odvezl do nemocnice. Děvčátko bylo již v agonii a v nemocnici zemřelo na nečinnost srdce. Matka byla zachráněna včasnou infusí. Otec otravu přestál svou mimořádnou tělesnou zdatností.



Obr. 21. Choroš (chorošovník) šupinatý — Polyporus (Polyporellus) squamosus (Huds.); varieta terrea Sm. 1907. Houba tato roste z pařezů do země ponořených v teplejších částech Evropy. V ČSR dosti často, zvláště v pražských parcích a zahradách, kde je choroš šupinatý velmi hojně zastoupen. Zobrazenou houbu sbíral náš člen Ježek 29. V. 1953 v Praze XIX, v Dejvické ul. na pařezu ve sklepení. Zanesl ji do ústřední poradny. Kreslil ing. Miroslav Smotlacha. (Zmenšeno.)

Tato tragedie by se nestala, kdyby postižení byli věděli, že jsou jedovaté houby, které neznalci zaměňují někdy za žampiony. Zachráněný otec prohlásil, že nikdy předtím o takové houbě neslyšel. O podobném se přesvědčil autor této zprávy, který přišel postupně do styku s větším množstvím lidí z různých krajů, středního vzdělání, na letním odborném školení a který měl možnost jim vždy ukázati plodnici much. zelené a položit otázku: kdo tuto houbu zná? Nikdo ji neznal, někteří k ní neměli důvěrů jako k »prašivce«, někteří ji měli za zeleného »holoubka« a pod. V jednom případě jsem však byl »zklamán«, neboť se ozvala správná odpověď. Otec původce této správné odpovědi je dlouholetý člen Čs. mykol. společnosti a spolupracovník Mykol. sborníku.

Nezbývá než opakovati pro všechny, kteří znají houby jen povrchně, aby sbírali jen ty houby, které dobře znají. Což je základní pravidlo při sběru hub, uplatňované naším časopisem!

Jiná smrtelná otrava muchomůrkou zelenou v r. 1953. Václav Beránek, údržbář, bytem v Praze-Břenově, snědl v pondělí dne 3. srpna t. r. k večeři houby. (Neurčeného druhu.) V noci kolem 5. hodiny se dostavil průjem, bolesti, křeče a zvracení. V úterý 4. dopoledne byl převezen do nemocnice — interní odd. v Benešově u Prahy. Zemřel dne 6. srpna v 1,42 hod. Pitva byla provedena dne 7. 8. t. r. Ve zbytcích, které byly poslány Mykol. ústavu byly nalezeny kousky much. zelené — Am. viridis (Pers.), zbělené nebo bílé. Také průběh otravy odpovídal phalloidní otravě řečenými houbami.

Z Rovenska pod Troskami. Dne 27. 7. 1953 našel jsem po prvé několik mladých, velmi pěkných muchomůrek zelených v dubovém lese nad rybníkem

Hrudka u osady Rokytnice v katastru obce Hrubé Skály. Dvě jsem sebral a odeslal Dr Smotlachovi k určení. V lese Babylonu za obcí Křečovicemi jsem sbíral vedle jiných druhů hodně muchom. pantherových. Jar. Podobský

Hřib žlučový — žlučník (h. hořký) — B. felleus Bull. je znám všem čtenářům našeho časopisu. Mnoho lidí jej pokládá za satana a mnoho jej však ani nezná. Roste rád na výslunných okrajích lesů i za sucha. Mladý s bilým ústím trubiček je úplně podobný hřibu obecnému, dubovému, má však třeň tmavší než hřib dubový, starší plodnice mají ústí trubiček zarůžověle červenavá a třeň tenčí než hřib dubový. Jindy se podobá hřibu hnědému, za který bývá zaměňován. Hřib žlučový protivnou hořkostí zkazí každé houbové jídlo a nažene strachu z otravy, ač víme, že není jedovatý. Fr. Matoušek

Muchomůrka zelená — forma dodatečně zbělená, rostla 5. VIII. 1953 na pokraji smíšeného lesa (borovice, duby, smrky) u Dolní Dobrouče v Orlických Horách. Myslela jsem zprvu, že je to žampion, posílám je ke kontrole. Tamže jsem nalezla 10. VIII. 1953 **šiškovec — hřib šiškovitý.** Marie Čepičková.

Much. zelená roste podle mých zkušeností za úrodných let na houby dosti hojně na Velechvínském revíru — žel. stan. Ševětín na trati Čes. Budějovice—Veselí-Mezimostí. R. Reitmajer.

Muchomůrku zelenou s plachetkou i do běla zabarvenou sbíral jsem 1. VIII. 1953, jak prof. Smotlacha tvrdí, pod duby na Petříně spolu s ryzcem dubovým (Lact. quietus Fr.), ryzcem nasládlým (L. subdulcis Fr.), čirůvkou kubčitou (Trich. conglobatum), třepenitkou přívěskatou (Hypholoma appendiculatum). Všechny vyrostly ve stínu a vlhku.

Miroslav Pavlát.

Čechratku počvinutou u Horního Jiřetína Černice nikdo dosud nesbírá.

10. VIII. 1953 Jan Hubka.

Karlovy Vary. Posílám hořký křišť — B. pachypus Fr., který letos v červenci podle Sm. všude roste. 20. VII. 1953.

V. Vojíř.

Chotěšice. Posílám hřib hořký (B. felleus Bull.), křišť (B. pachypus Fr.), oba silně hořké, a Smotlachův hřib satanovitý — B. satanoides Sm., modrák to barvou, podobný satanu, ale s tenčí nohou a žlutší dužninou. E. Šnajdrová.

V lesích podbrdských u Všeradic (moje myk. zahrada) sbírám a studuji (jsem referentem MÚ od r. 1912): hadovku, satan, závojenku olovovou, much. zelenou, zbělenou i bílou. Jím mnoho druhů „nových" hub, zvl. holubinek. Narodil jsem se r. 1870. Jan Bučinský.

Závojenku olovovou, smrtelně jedovatou, nalezl jsem 20. VIII. u Třebechovic p. O. Ing. Vladimír Štěpán.

Satana, krásného, zjistil jsem v červenci 1953 pod duby v lese mezi Černošicemi a Robřínem, kde jej sbíral často v letech 1909—1913 i prof. Smotlacha a kde roste v létě snad každý rok.

Dr Kuthan.

Na otravu much. zelenou zemřela také pí. Marie Englišová (roz. 1880). Houby sbíral a koncem července 1953, kdy much. zelené nejvíce rostly. Dr J. Fürst.

Liberec: Much. zelená rostla letos v červenci i v okolí Liberce.

A. Šafrová.

Karlovy Vary. Posílám **hřib žlučník — B. felleus Bull.,** zde **„satan"** nebo **„havíř"** zvaný. Letos podle prof. Smotlachy roste v červenci všude v ČSR vlivem dešťů mimořádně hojně. 28. VII. 1953.

Jaroslav Huráb.

Hřib hořký rostl (1953) v červenci hojně i v Košticích n. O. MUDr B. Břinek.

Pernštejn n. O. Posílám **žlučník,** který u nás letos hojně roste a zároveň **křišť — B. pachypus Fr.:** oba jsou hořké, ale neškodné, vždyť také podle prof. Sm. žádná hořká houba není jedovatá. 29. VII. 1953. O. Šetelík.

e) Všeobecná i speciální biologie. Nižší houby. Příroda. Ochrana přírody.

Vojtěch Voráček:

Zmije obecná (Vipera berus).

(Popis — první pomoc při uštknutí — ochrana při sběru.)

Měl jsem na mysli již v roce 1951 napsat článek o našem hadu, zmiji obecné, se kterou se stýkáme u nás všichni milovníci přírody jak v nížinách, tak v horských oblastech. Na základě článku Josefa Vostrčila (ČČSH XXX.) jsem se rozhodl napsati aspoň své poznatky o zmiji obecné.

Vcelku není zmije člověku nebezpečná, vyznačuje se plachostí, většinou prchá, vytuší-li naši přítomnost. Stávají se ovšem případy, kdy had po dobré pohodě odpočívá ukryt v jahodoví nebo v malinoví (snad spí), jest náhle vy-

rušen člověkem, který přímo v místě chce trhat plodiny, ulekne se a v pudu sebezáchrany se vymrští a kousne do nohy, ruky a při sehnutí i do obličeje. Tam, kde se vyskytují zmije, choďte vždy připraveni. To znamená: Dobré obutí, sérum proti uštknutí s příslušenstvím a opatrnost při sbírání lesních plodin hlavně na otevřených lesních prostorách (paseky) a v horách mezi skalami a lesními cestami většinou na straně sluneční.

A) **Popis:** Zmije obecná jest plaz dosahující až 80 cm délky, má šedohnědou barvu, nápadně se shodující svým odstínem s okolím, v němž žije. Na jejím hřbetě je kresba skládající se z kosočtverců, které se stýkají v rohu, takže celek tvoří dojem klikatého pruhu. Zmije loví v noci, ve dne odpočívá na výsluní. Na člověka útočí jen tehdy, byla-li vyrušena z klidu a nemá-li možnost rychlého úniku.

Zmije vylučuje jed z orgánů podobných slinným žlazám, umístěných po jednom na každé straně horní čelisti. Vyloučený jed se shromažďuje ve váčcích, které mají svoje vývody do zubů, jež zmije může skloniti a jež jsou opatřeny žlábkem. Zuby jsou dlouhé asi 4 mm. Při otevření tlamy vztyčí se zuby a kousnutím vytlačují z měchýřku jed, jenž vtéká žlábkem do rány. Jed jest bílkovinný sapotoxin, ochrňující kapiláry a vasomotory cev. Jed vniknuvší do těla vylučuje se močí a žlazami, nejvíce však střevem.

Zmije jediným kousnutím vylučuje asi 0,1 g jedu. Postižené místo velice bolí a jest nejprve zarudlé, pak zamodralé, poněvadž se rozpadají krvinky. Rychle otéká a otok se šíří do okolí (ochrnutím cév a propustnosti vlásečnic). Příznaky, které se dostavují zanedlouho po uštknutí, projevují se dýchacími obtížemi, spojenými s úzkostí, žízní a mdlobami. V případech vážných se objevují delíria, z nichž uštknutý upadá v apatii až ztrnulost a zmírá ochrnutím dýchacího ústředí. Smrt může nastat do 24 hodin. Síla příznaků a průběh otravy závisí na počasí a na místě, kam zmije uštkla; za horkých dnů při uštknutí do obličeje nebo do žíly bývá prognosa horší. Dítě snadněji podléhá otravě než osoba dospělá.

Pokračování příště.

Muškatelky jsou staročeské hrušky dobře známé v okolí Prahy, ve středních Čechách a ovšem i na pražských trzích. Jsou to hrušky letní, zralé na konci července a začátku srpna, téměř tvaru a velikosti slepičího nebo kachního vejce, jsou zprvu tmavě zelené, později v době zralosti světle zelené. Hniličí. Samozřejmě, kdo nemá rád hniličky, jí je ještě nezhniličené. Mají velmi pěknou a zajímavou chuť, proto také název muškatelky. Jako většina staro-

Obr. 22. Choroš (chorošovník) šupinatý — Polyporus (Polyporellus) squamosus (Huds.). Tato plodnice vyrostla v pražském parku u hl. nádraží, kde ji sbíral v červenci 1953 T. Líbl. Za vlhkého počasí, jako bylo v r. 1953 červen—červenec, objevuje se choroš šupinatý hojně zvláště ve středních Čechách a v Praze a je již sbírán k jídlu. Ústřední poradna jej měla letos velmi často. Popis ve Smotl. Atlase díl I. Foto: Magda Pavlíková. (Zmenšeno.)

českého ovoce nepodléhají monilii, leda tam, kdy byly nesprávně moderně přepěstěny. Kdo zná ze čtenářů muškatelky a může redakci sdělit, kde rostou a jak si vedou, napište laskavě co nejdříve. Smotlacha

Hledám bílé keříčkové fazole a pak popínavé velké fazáky černomodrošedé, nebo černé a bílé. Prosím laskavě čtenáře o zaslání 10—20—30 kusů (podle možností) k sadbě. Podnikám s nimi pokusy v »bakteriorhize«. Vyhledejte je laskavě u zahrádkářů a pod. Nyní (říjen) právě dozrály a lze je opatřit. Sm.

f) Zajímavosti. Referáty. Kritika.

Václav Novák:

Houby u Roblína.

Společné vycházky na houby dovedou získati nadšené osoby pro mykologii, zkrátka nadchnouti. To se opět ukázalo v neděli dne 14. června 1953 při houbařské vycházce vinohradské odbočky do Černošic a odtud směrem na Roblín. Roblín se svým okolím až ke Karlštejnu a Srbsku je vzácným územím, kde se nacházejí vzácné houby. Je známo, že tento kraj je »dodavatelem« vzácného hřiba satana, ale též hřibu královského. Tento poslední druh, hřib královský Boletus regius Kromb., byl nalezen v dubových lesích v samé blízkosti Roblína. Jeden účastník výpravy nalezl 3 krásné, vzrostlé kusy, jiný sice jeden kus, ale překrásný exemplář, takže mu jeho jméno »královský« vskutku dobře sluší. Klobouček měl lehce světle purpurový a trubičky sírově žlutavé, třeň velmi silný a žlutý, mírně bachratý. A to hlavní: všechny nalezené kusy byly veskrz zdravé, těžké, masité a mohutné. Ještě další účastníci nalezli po jednom krásném kusu. I jiné druhy byly nalezeny a také krásné kusy.

L. M. Růžička:

Houby v televisním vysílání.

Čtyřicet pět let je Dr Smotlacha v čele propagace a popularisace mykologie. Vytrvale a se stejným nadšením po celou tu dobu učí náš lid houbařskému umění v přednáškách, výstavách, exkursích, knihách, brožurách, v článcích a novinových zprávách. Již v prvních letech čs. rozhlasu měl své přednášky a reportáže z výstav. Proto bylo snad samozřejmé, že také již i v nejmodernějším prostředku sdělovacím, v televisi, měl v srpnu t. r. přednášku o houbách s jejich ukázkami, jako první u nás.

Obr. 23. Hník hnojní — (šupinatý či kořenující) — Coprinus fimetarius (L.), makrorhizus (Pers.). Houba tato podle Sm., který ji zná od mládí, roste i v zimě na hnoji, zvláště kravském i na kompostech s tímto hnojem. Na venkovských dvorech podle Sm. ji rády požírají kachny a vepři. Hodí se i pro člověka, neboť je podle Sm. jedlá a snadno stravitelná. Nevydrží dlouho, brzo se rozpouští. Sbíral jsem ji 9 IV. 1952 na čerstvém, ale již vychladlém hnoji ve stínu. Hned jsem ji zobrazil. Pravá vyobrazená plodnice měla 13 cm dlouhý kořen, měřeno od hlízovitého ztluštění na basi dolů. Kl. šedý až černý s okrově žlutým středem. Jan Spálený.

Doksy u Máchova jezera na západním Liberecku je skalnatý, pískovcový útvar zalesněný a v sezóně plný hub a houbařů, neboť je to i místo rekreační. Našel jsem tam 9. VIII. spousty syrovinek a pásenek zdobených, kupodivu již také ryzce smrkové, čirůvku kostrbatou a penízovku skvrnitou. Ing. Vojtěch Rimpl.

Pokus s hadovkou. Nalezl jsem v lese několik „vajec" hadovky. Někdo je vyrazil ze země. Donesli jsme je domů. Byli jsme překvapeni, když nám některá za den, jiná za dva, ač byla bez podhoubí, vyrostla v hospělé hadovky s charakteristickým jejich zápachem.
Karel Chlebec.

Tasov. V srpnu 10./8. 1953 nalezl jsem v našich lesích pruhy bílých korkových lošáků vonných — H. suaveolens (Scop.).
Jakub Demel:

Jirkov. Poslala jsem Mykol. ústavu u nás hojně rostoucí **choroš hřebenitý** a **kuřátko jarmuzové**, které podle profesora Smotlachy začátkem srpna 1953 vyrostly najednou na mnoha místech v Čechách a na Moravě.
Božena Macková.

Muchomůrek zelených sbíral jsem všude, kam jsem se letos na houby vypravil, hojně. V okolí Příbramě jsem našel v červenci **hřib šiškovitý**, který podle prof. Smotlachy roste na mnoha místech v Čechách a na Moravě současně. V sanatoriu ve Vráži u Písku (kde jsem byl v červnu), uspořádal jsem úspěšnou přednášku a výstavku hub. 7. VIII. 1953.
Ing. H. Pittner.

Hřib šaštínský. Vzhledem na to, že se začíná výskyt hub aj v okolí Šaštína, dľa priloženej kopie píšem s. Dušekovi, aby Vám zaslal s. Drázdom objavený hríb šaštínský, resp. piesčitý. Dúfam, že ho v poriadku dostanete. Znamenám so srdečnom: Hubárstvu zdar! (Z dopisu prof. Smotlachovi 9. VII. 1953.)
Július Murgaš, Prievidza.

g) Spolupracovníci. In memoriam.

Prosba. Členům, odběratelům, referentům a přátelům ČMS, MÚ a Myk. sbor. Čs. myk. společnost je ve finanční tísni. Nemáme na platy pro zaměstnance, na tisk, poštovné, telefon atd., ač většinu prací konáme zdarma a články do Myk. sbor. se nehonorují. Pražská výstava byla sice úspěšná, a.e pasivní, neboť předseda ČMS byl v nemocnici a nemohl se starat o finanční úspěch, nemohl poslat pozvánky atd. Napsali jsme, že členům a odběratelům poshovíme, když jsou v tísni, a toho využili skoro všichni, i ti, kteří by mohli zaplatit. Proto dnes ČMS volá k nim: Zaplaťte časopis (XXX. 20 Kčs, XXIX 18 Kčs, upomínka 2 Kčs). Zaplaťte příspěvek à 7 Kčs ročně (upomínka 2 Kčs). Zaplaťte za diplomy à 10 Kčs. Loni nám pomohly nejvíce dary. Letos jsou dosud vzácné (děkujeme za ně!), proto prosíme znovu všechny přátele, aby jako loni pokud možno přispěli. Nemáte-li složenku (dnes mají formu poukázky) pošlete obyčejnou poukázkou. Starého způsobu placení jednoduchou složenkou náš časopis nyní postrádá. Také znovu prosíme všechny, kteří zaplatili za časopis ve staré měně 70 nebo 85 Kčs, aby laskavě doplatili. Pamatujme také, že příspěvek ČMS 7 Kčs ročně je nejmenší z příspěvků věd. společností a že je to minimum. Mnoho členů platí 10, 20 i 50 Kčs ročně.

Mykologická škola Smotlachova, jak ji podrobně uvádím ve svém článku, obsahuje v části o práci Smotlachově velkou řadu důležitých původních nových jeho poznatků a výzkumů z biologie, ekologie, sociologie, systematiky, praktického ocenění a použití hub atd. Je proto každému pokročilejšímu houbaři školou pro tyto obory. Proto žádám každého, kdo chce v uvedených směrech pracovat nebo pracuje, aby dopsal redakci svoje pozorování, návrhy, dotazy atd. vzhledem k uvedeným Smotlachovým bodům. V příštím čísle budou následovat další Smotlachovy výzkumy z let 1918—53.
Dr R. Vávra.

Pondělní pražské přednášky jsou zároveň členskými schůzemi, schůzemi širšího výboru a schůzemi referentů ČMS. Na jedné byl přijat závazek, že každý referent ČMS získá 3, každý člen 1 nového odběratele našeho časopisu a člena ČMS. Těm, kteří to splnili, děkujeme, ostatní prosíme, aby tak učinili dodatečně v listopadu. Někteří nahrazují získání odběratele příspěvkem.
Kubík, Novák, Smotlacha, Vávra.

Proč věnujmee Smotlachovým pracím takovou pozornost. Smotlachovi bude 30. I. 1954 70 let a není zdráv. Právě, když dokončil úpravu své tradiční zářijové výstavy v technice (tentokráte v Louvre), onemocněl z. plic a celý měsíc byl v nemocnici. Prosím, abyste jej omluvili, že dosud mnohým neodpověděl na dopisy. V jubilejním (a také jeho) Myk. sborníku (XXX.) uveřejňujeme jen malou část jeho prací a jeho výzkumů. Pamatujme, že od r. 1909 přednesl jen v Praze 2500 bezpl. přednášek a uspořádal přes 50 výstav hub, kde všude se učila velká většina našich mykologů. Avšak při své úsilovné práci organisační, výzkumné a při tom, že pracuje dobrovolně, bezplatně a samostatně a bez podpor, nemohl převážnou část svých výzkumů dosud uveřejnit. Chtěl vydat 20 dílů Atlasu a má hotový teprve druhý. To je důvod, proč ve XXX. r. Myk. Sborníku (Časopis čs houbařů) věnujema jeho pracím více místa.
Dr R. Vávra.

h) Zprávy organisační, redakční a pod.

Zdeněk Mrázek:

Propagace hub v Berouně.

O letošních prázdninách (1953) pořádal ČsČK v Berouně zdravotnické kursy PZO (Připraven k zdravotnické obraně). Já jako medik jsem byl pověřen vedením theoretické části kursu. V souvislosti s otázkou otrav věnoval jsem zvýšenou pozornost jedovatým houbám. Seznámil jsem účástníky kursu s našimi nejnebezpečnějšími houbami pomocí krásných reprodukcí Smotlachova barevného fotografického Atlasu hub. Zároveň jsem posluchače upozornil na ostatní literaturu, časopis a celou práci ČMS a MÚ. Pro zajímavost uvádím, že nikdo z účastníků na jednom z těchto kursů neznal naši nejjedovatější houbu, muchomůrku zelenou. Pokládali za nejjedovatější muchomůrku červenou a satana. Když jsem donesl do jedné přednášky několik plodnic much. zelené, domnívalo se několik posluchačů, že je to žampion! Jen úsilovná propagační činnost může zabránit smrtelným otravám. Je třeba ještě trpělivé a dlouhé práce, ale záchrana lidských životů bude jistě nejkrásnější odměnou.

Loňský rok (1952) jsem si mnoho nezahoubařil. V květnu a počátkem června byl jsem ve svém oblíbeném lese Huliště a Hory u Mysletic. Mnoho jsem toho tam nenašel. Zato pak podzim, a to měsíc říjen, se v tomto lese dobře vyznamenal. Spousty zelánek a havelek (jde totiž o borový porost) a hřibů kožešníků mi vynahradily vše to, co bylo v předchozích měsících zanedbáno. Sběr byl vydatný hlavně proto, že tyto houby v celku nikdo nesbírá. Převážná většina houbařů se zaměřila a dosud zaměřuje na hřiby — v daném případě borové —, ale těch mnoho nerostlo. Jindřich Kaupa

Vycházky na houby. Výcházkový odbor hodlá rozšířiti okruh míst v méně známých krajích v okolí Prahy. Prosíme proto všchny praktické houbaře-řky, aby na adresu podepsaného jednatele laskavě sdělili místa do vzdálenosti od Prahy asi 20—40 km, kde právě běžné houby rostou, jako hřiby, křemenáče, kozáci, ryzce, muchomůrky a pod., a jsou-li ochotni vésti naši vycházku na tato místa. Vycházky konáme vždy v neděli, proto zpráva musí býti v Praze nejpozději v pondělí, t. j. 6 dní před vycházkou, aby mohla býti ještě v pondělí oznámena na přednášce v Praze. V. Novák, Praha XII, Francouzská 7, t. 50910 (zde se tažte, kam bude vycházka). Toto je příprava na jaro!

Chvála Mykologického sborníku. Sleduji tento časopis od jeho vzniku a byl to právě on, který současně s přednáškami a exkursemi Dra Smotlachy vzbudil můj zájem o mykologii v době mých studií na Karlově universitě. Odebírám jej téměř od jeho vzniku a sloužil mi léta výborně nejen při mém dobrovolném studiu, ale i v praxi jako profesoru gymnasia, za určovací a vyučovací pomůcku. Pro šíření vědeckých i praktických poznatků mezi lidem o houbách zvláště také co do výživy a hygieny, pro vyvracení pověr i předsudků nelze dosti doceniti, že je časopisem populárně vědeckým. Vojtěch Tráznik

Václavka vyrostla letos ve svůj čas koncem září a začátkem října místy ve spoustách. Udivila. Kdo jsi ji sbíral a něco zvláštního našel v této době, sděl to redakci. Každý sděl, jaké jsi nabyl zkušenosti po letošním vlhku v červnu, červenci do polovice srpna, a pak o suchu od srpna do podzimu. Zprávy čekáme do 10 dnů po obdržení listu.
Smotlacha.

Obsah příštího sešitu Mykol. sborníku: Aby byl zajištěn cenný obsah příštích sešitů Mykol. sborníku, přesunuli jsme tam ze sešitu 2. již vysázené stati našich spolupracovníků: Prof. Baudyš, Bušta, Fiala, Hanuš, Hásek, Jirouš, Kedyk, Klouček, Kovanda, Krejčí, Kutmann, Kutchan, prof. Macků, Melzer, Mrázek, prof. Němec, Novák, Orloš (Varšava), prof. Obenberger, Rejha, Smotlacha, Skalník, Sobotka, Spálený, Šebek, Vávra, Vodička, Voráček, Votrubová, Zavřel. — Všichni spolupracovníci našeho listu (zveme i nové), pošlete své články a foto do 10 dnů po dojití časopisu. Václav Novák.

Česká Třebová. Ve středu dne 21. X. 1953 měl u nás prof. Smotlacha v ROH klubu místní velké textilní továrny Perly přednášku, odpoledne pro školní mládež, večer pro místní houbaře. Zároveň zařídil výstavu, asi 100 druhů místních hub, kterou doplnil houbami z vlhčin královédvorských lesů a houbami z přednášky v Praze. Podnik měl plný úspěch, vydatně spolupracoval soudruh Nykl. O podnik se zasloužil ovšem i kulturní referát Perly. Dr Dušánek.

Houby lesních mokřin. Redakce žádá všechny spolupracovníky, aby ji poslali svoje pozorování o houbách, rostoucích v mokřinách. Pokud jsou v lesích, kam chodíte na houby, vlhčiny a rašeliniště, sdělte nám, jaké druhy hub jste tam sbírali. Popište nám tyto mokřiny. Prosíme též ref. A. Čaberu, aby nám o houbách v mokřinách, zvláště o holubinkách v lesích u Humpolce znovu stručně napsal. Smotlacha.

Houbařskou výstavku v Gottwaldově vedu od r. 1941. Josef Perůtka.

Trh v Bratislavě 22. X. 1953. Měl jsem možnost podívat se do bratislavské tržnice a prohlédnout si houby zde prodávané jednotlivými sběrači. Byly zde v menším množství hřiby dubové, dále hojně zelánka — Tr. equestre — (L.), václavka obecná — Armillaria mellea (Vahl.), bedla vysoká — Lepiota procera (Scop.), kuřátka žlutá — Clavaria flava (Schff.), klouzek (loupák) obecný — B. luteus L. a žampion luční (obecný) — Agaricus campester L. Ten byl hojný. Ing. M. Smotlacha.

Žádám o legitimaci ke vstupu do lesa a na místa vyhražená. Jsem referent ČMS, houbař, výzkumník a malíř krajin. Z Petřvaldu ve Slezsku jezdím do hor, do Tater atd. Richard Burý.

Návrh. Posílám redakci zlepšovací návrh. K. Štěpán.

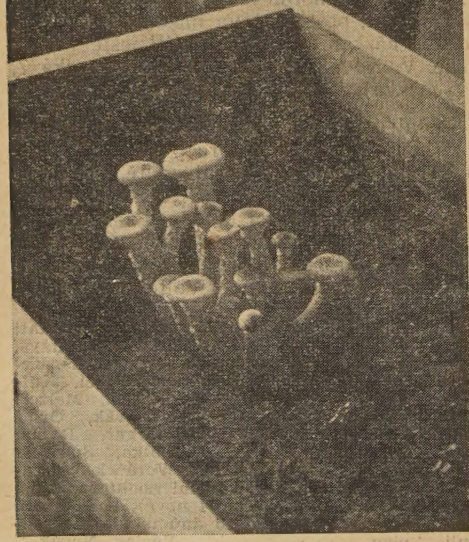
Pozn. red.: Je cenný, pěkný, výborný. Smotlacha. Vávra.

Houby. V srpnu 1953 jsem pracoval v K. Hoře, ve volných chvílích i v houbách. Napiš o tom. 15. VIII. Věnc. Šipek.

Sběru námele zúčastnila jsem se v červenci 1953 jako vedoucí brigády. Božena Krásná.

Naše stálá výstavka hub v Jaroměři měla r. 1952 po návštěvě prof. Smotlachy celý podzim veliký zájem obecenstva. Pracuje i r. 1953. Pomáhají Dr Konečný, J. Krůff a j. Václav Chmelík.

V Čakovicích v Osv. besedě přednášel Smotlacha velmi úspěšně 3. a 24. VI., 1. VIII., V. Novák 10. VI. **V Praze** v Osv. bes. (Vodíčk. 18) za velké účasti Smotlacha 10. a 17. V. 1923. **V Teplicích** (Lázně) pro Osv. bes. a Dubí (ÚRO rekreanti) Smotlacha 25. VI. V Teplicích byl sál přeplněn. V Bílině měl předseda ČsMS rovněž úspěšnou přednášku 25. VIII. t. r.



Smrtelné otravy houbami nutno odstranit úplně. Letošní teplý a vlhký zač. léta způsobil velikou úrodu hub a zvl. také much, zelené a zbělené, které způsobily u nás nejméně 20 smrtelných otrav, jež zavinily nesprávné názvy těchto hub jinde (i ve školách) používané.

Opět se omlouvám. V září jsem ležel v nemocnici na záp. plic. Po úsp. přednáškách v Kosmonosích (29. X.) a v Hradci Král. (30. X. 1953), které jsem (nechtě!) vykonal v horečkách, ležel jsem 14 dní v Hradci a v Praze, čímž se mnoho zdrželo. Nyní opět plně pracuji (od 16. XI. 1953).

Děkuji zároveň soudr. Ing. Andresovi (Kr. Dvůr), St. Cejnarovi (Třebcehovice), Dieskovi, Ersilovi, K. Komárkovi (Hr.), Němci (Kosm.), J. Pacovskému (Hr.), uč. Pažutovi (Kosm.), Dr Reimánkovi Růžičkovi (Dohalice), J. Řehákovi, (Hr.), K. Rudolfovi (Ml. Bol.), O. Ing. Strnadovi (Hr.) atd., kteří mi obě přednášky umožnili, nebo mne při nich podporovali. Smotlacha.

Obr. 24. Krásný trs václavky — Armillaris mellea (Vahl.), vypěstovaný v laboratoři polským inž. Orlošem ve Varšavě. Příště bude o pokusech inž. Orloše v Myk. sborníku článek, do něhož patří i tento obraz. Dr R. Vávra.

Velká střediska prakt. mykologie ČMS, MÚ a M. Sb. jsou v sídlech krajů, t. j. v Brně, Bratislavě, v Ostravě, Hradci Kr., Plzni, Liberci, Olomouci, Čes. Budějovicích, Pardubicích, Karl. Varech Jihlavě, Ústí n. Lab. atd. **Další střediska:** Benátky n. Jiz., Česká Kamenice, Huntířov n. Jiz., Chlumec n. Cidl., Chomutov, Jablonné n. Orl., Jaroměř, Kam. Šenov, Kladno, Kolín n. Lab., Kostelec n. O., Kut. Hora, Louny, N. Město n. Met., N. Město na Mor., Písek, Prostějov, Rokycany, Teplice, Terezín, Trutnov, Třebechovice p. Or., Turnov, Uničov, Námestovo atd., atd. mají svojí důležitost a mnoho našich pracovníků.

F) Spolupracovníci (12 hlav. prac. odborů ČMS, MÚ, MSb viz na předešlé obálce).

Spolupracovníků (referentů) ČMS, MÚ, M. Sb. je na 3000 (1200 v Praze). Jsou výsledkem budovat. činnosti uvedených institucí. Jsou staří (od začátku), 70, 80, i 90 let (300), jsou i mladí a nejmladší (rodina, škola, pionýři) a vychováváme i dorost. Máme také juniorské referenty. Vedoucím činitelem, zakladatelem a organisátorem všeho výše uvedeného podnikání je doc. Smotlacha, pracující na tom všem od r. 1905, kdy přišel na Karlovu universitu do Prahy.

G. Závěr.

V tomto přehledu a plánu činnosti ČMS, MÚ a M. sb. jsme byli stručni a uvedli jsme jen hlavní body. Nemohli jsme podrobně uvésti na př. **mykologické oblasti** (zahrady) **lokální a krajinové**, které jsou základem celkového výzkumu a map hub u nás. Ústředí tohoto výzkumu je v Praze v ČMS a MÚ. Smotlacha s tímto výzkumem začal na Kopci sv. Jana (Zámečku) u Hradce Králové r. 1905, kde je filiálka pražského ústavu a pokusná mykologická a staročeská ovocná zahrada ČMS a MÚ. I filiálka pražské poradny tam je a dějí se tam pokusy jedlosti, výživnosti hub atd. Tam byly napsány téměř všechny práce a články Smotlachovy. V tamních lesích je i Smotlachova mykol. zahrada, neboť tamní lesy a houby zná podrobně od mládí. To je mat. náznak k plánované **botanicko-mykol. zahradě** pro ČSR, kterou chceme vybudovat, aby byla základem všeho výzkumu hub u nás.

Členové (odběratelé) ČMS — trváme s MÚ od r. 1909 — nám stále umírají. Je třeba náhrady. Prosíme proto všechny členy (odběratele), referenty a spolupracovníky, aby nám získali nové a mladé členy, odběratele, spolupracovníky. Je to i v budovatelském zájmu našeho lidu, naší vlasti. Houby třeba znát a vysbírat. Děkujeme všem, kteří tak v poslední době učinili. Zvláště budiž jmenován náš starý pracovník Fr. Brázda z N. Města, který získal 17 nových řádných členů (t. j. také odběratelů Myk. sborníku) a utvořil tak novou velmi činnou odbočku ČMS. Dr Rob. Vávra.

Všechny spolupracovníky Mykol. sborníku z posledních let, žádáme o články, zprávy a obrazy pro jubilejní třicátý ročník (XXX—1953), 4. sešit chystáme. Chystáme také jubilejní ročenku. Těm, kdo své práce již zaslali, děkujeme. Redakce.

Každý staň se řádným členem ČMS. Ti platí 20 Kčs za časopis a k tomu nejméně 7 Kčs příspěvků. Řádných členů ČMS je velká většina. Ti, kdo platí jen za časopis (20 Kčs) nebo jen příspěvek (nejméně 7 Kčs) jsou členy přispívajícími. Pošlete poštou doplatek a staňte se tak členy řádnými. Řádnými členy jsou také a) ředitelé, profesoři, učitelé i když platí jen příspěvek (nejméně 7 Kčs), kde časopis odebírá škola; b) členové rodiny, platící jen příspěvky, kde jeden člen rodiny odebírá časopis.

Houbařské kroužky utvořené kolem referentů ČMS. Všem odběratelům Mykol. sborníku — Časopisu čs. houbařů, t. j. řádným a přispívajícím členům Čs. myk. společnosti, jichž je přes 3.000. Výbor ČMS žádá tímto všechny, aby dodržovali staré zařízení ČMS (MÚ), že totiž kolem každého odběratele našeho časopisu a zároveň referenta ČMS vznikl jeho činností kroužek houbařů, kteří čtou a studují náš časopis a jsou s redakcí časopisu i s ČMS (MÚ) ve spojení. Zvláště se to týká našich mykologů — referentů působících na školách, v podnicích, závodech a pod. Všichni hlaste nám do 14 dnů nové členy a odběratele.

Knižnice ČMS má na skladě ještě tyto knížky (ostatní jsou dávno rozebrány): Smotlacha: Jak pěstovati hřiby: 3 Kčs. Houby, které doporučujeme sbírat. 4 Kčs. Klíč evropských hvězdic 5 Kčs. Otravy houbami (na křídě) 8 Kčs. Přednášky o houbách (na křídě) 8 Kčs. Melzer: Holubinky, 5 Kčs. Klasifikace jedlých hub 1 Kčs. Sborník ku poctě prof. Němce 4 Kčs. Administrace.

Čtenářům a spolupracovníkům.

Kdo s námi rád pracuješ a máš rád naši práci, kterou konáme zdarma, z nadšení, ku prospěchu celku a našeho lidu, získej nám i nové členy a odběratele. Jména jejich ve členské (odběratelské) matrice budou vedena s tvým jménem. Tomu, kdo již získal, děkujeme. Každý snaž se dostati náš list do škol a závodů. Každý získávej mládež pro sběr a studium hub.

Časopis je nyní velmi pasivní. To jej ovšem značně poškozuje, proto každý pošli předplatné, dar a získej odběratele. Jsme nuceni nesmírně šetřit i v korespondenci. Píšete-li, nebo posíláte-li houby k určení, připojte známku a příp. i přebyt. složenky. Vše zaviňují neplatiči a odříkači, kteří poškozují svůj vlastní časopis! V nouzi se pozná pravý přítel a charakter.

11. ČMS, MÚ mají dnes na 300 členů, starých 70—90 let. Postupně umírají. Třeba je nahrazovat mladými a mládeží. Prosíme členy, referenty a přátele, aby je získávali přímo v rodinách, ve škole, mezi pionýry atd.

12. Houbařství je od pradávna částí kultury našeho národa, je cennou a každému užitečnou složkou hospodářskou. Je také rekreací, sportem a tělocvikem. Je i součástkou budovatelských snah, socialismem v naší vlasti. Věnujte se mu všichni pečlivě a usilovně.

Výbor Čs. myk. společnosti upozorňuje členstvo, spolupracovníky, referenty a přátele, že je ve veliké finanční tísni, a to proto, že členové a odběratelé, i když mohou, nic neplatí. Tím je existence a činnost ČMS, MÚ a Mykol. Sborníku ohrožena. Proto je prosíme:

a) Aby zaplatili dlužné příspěvky, které činí nejméně 7 Kčs ročně. K tomu nutno připočísti 2 Kčs za upomínku. Zvlášť děkujeme těm, kteří platí 10, 20, 50 i 100 Kčs ročně místo pouhých 7 Kčs, které jsou určeny pro finančně nejméně situované. Kdo chceš společnost a časopis udržet a můžeš, zaplať příspěvek zvýšený, a to co nejdříve. Kdo brzo dává, dvakrát dává.

b) Z těchže důvodů pošli, kdo jen trochu můžeš, i dar. Těm, kteří jej poskytli, děkujeme.

c) Aby ihned zaplatili předplatné za náš jubilejní XXX. r. Myk. Sbor. v obnosu 20 Kčs (k tomu 2 Kčs upomínka). Potřebujeme, abychom mohli zaplatit tisk předešlého a nového sešitu a obrazy. Dluhujeme to vinou neplatících.

d) Aby kdo platil ve staré měně, doplatil v nové 5 Kčs.

e) Aby všichni zaplatili za diplomy (à 10 Kčs) a legitimaci do lesa také 10 Kčs.

f) Aby každý referent získal 3, každý člen 1 nového odběratele. Kdo nemůžeš, pošli místo toho dar.

g) Místo dřívějších složenek má nyní ČMS a časopis složenky nového druhu, jež jsou vlastně poukázkami, a jsou rovněž barvy zelené. Starých možno ještě použít, kdo je má. Také možno poslat dluh i dar obyčejnou poukázkou.

h) Nikdo nevracej, nepoškozuj ČMS, MÚ a časopis. Nepoškozuj naši práci.

2. ČMS pořádá od října do prosince a bude pokračovat i v lednu až v dubnu cyklus svých pondělních tradičních přednášek, Praha II, Karlovo nám. č. 17, II. posch., Vys. škola stav. inž. vždy večer 19—21 h. Přednášejí: Prof. Baudyš, Rud. Borovský, O. Dvořák, Zd. Fišer, Zd. Fric, Dr Hlaváček, Jar. Javůrek, R. Kovanda, Ad. Krištof, prof. Němec, V. Novák Dr Pulec, Dr Pulchart, doc. Dr Smotlacha, Ing. M. Smotlacha, Dr Staněk, Dr Šípek, Dr Tvrdoň, Dr Vávra, R. Vtelenská, Dr Zofka. Na všech večerech se ukazují čerstvé houby. Večery řídí Smotlacha a Kovanda. V přestávce jsou tyto večery členskými a referentskými schůzemi (poradami), neboť ČMS nemá času na zvláštní schůzování. Tyto přednášky navštěvují všichni pražští členové a referenti. Až přestanou čerstvé houby, budou se číst cenné články mimopražs. referentů, kteří při zájezdech do Prahy mohou i přednášet. Z pražs. uveďme ještě Ing. Jenko a Jar. Pavlouska. Hlaste se další.

3. Venkovští členové a referenti, snažte se navštívit aspoň občas tyto přednášky, ústav a poradnu v Praze III, Karmelitská 14, tel. 673 80.

4. Pražské upozorňujeme na út. přednášky a kurs Vin. odbočky v hostinci roh Sezské a Blanické v Praze XII. Přednášeči shora uvedení a další.

5. **Každý sjednej aspoň 3 nové odběratele** ve svém okolí. Počítáme s tím, že každý náš člen, odběratel a zvláště referent nejen v Praze, nýbrž i všude jinde, utvoří kolem sebe, pokud tak ještě neučinil, houbařský kroužek, a to případně i z mládeže, s nímž bude v malém podnikat práci, kterou ČMS, MÚ a Myk. sborník konají v ústředí v Praze. Staňte se — kdo ještě nejste — učiteli hub našeho lidu.

6. **Naši čtenáři, členové klubů ROH** utvoří tam houbařské kroužky a zajistí tam objednávku Myk. sborníku. Stejně zajistí ji — kdo můžeš — ve školách, v místních Osvět. besedách (tam se rovněž každý přihlas k práci).

7. ČMS, MÚ a Myk. sborník děkují všem brigádníkům, kteří obětavě a zdarma pomáhají jim v úřadovně, laboratoři, v poradně. Zejména s. V. Novákovi, insp. J. Neumannovi, Jar. Pavlouskovi, J. Skopcovi, ved. Sádečkové, Ing. Smotlachovi, pí. Štěpánkové, A. Švecovi, řed. Vackovi; prosíme je i nové o další pomoc!

8. **ČMS, MÚ, Mykologickému sborníku** dochází měsíčně stovky dopisů, zásilek atd. Předseda Sm. prosí o omluvu, že nemůže všem odpovídat, neboť nestačí časem ani poštovným. Všem děkuje. Nejdůležitější dopisy zodpovídá ihned. Zdrží-li se odpověď, urgujte koresp. lístkem. Urgujte i staré dopisy. Jsme zahrnuti prací.

9. **Archiv MSb., ČMS, MÚ** shromažďuje všechny dopisy, práce, články, dotazníky, životopisy, foto atd., které nám naši spolupracovníci posílají. Každý má svou obálku. Některé jsou již plné a pro s. E. Borovského, V. Chmelíka, Jar. Chytila, B. Kašpara, M. Kloučka, R. Kovandu, Sp. Krejčího, J. Kutmana, Jaro Miškovského, J. Spáleného, Dr Vávru, máme obálky dvě. Archiv je pro ČČSH i Ročenku.

10. ČMS, MÚ a Myk. sbor. hledají nové spolupracovníky ve všech oborech výzkumné práce, jak jsou uvedeny na obálce v předešlém sešitě. Zejména je potřebí doplnit správní širší, poradní a odborový výbor ČMS novými pracovníky. Všichni pražští referenti, kteří máte trochu času, se hlaste. Jde tu jen o odbornou práci, nikoliv o schůzování.

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze III, Karmelitská 14 tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr F. Smotlacha. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., závod 01, Praha II, Hálkova 2. — Povoleno MIO 26 582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena řed. pošt v Praze. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 8. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 35 Kčs. Jednotlivá čís a (sešity) 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušiti jen včasnou výpovědí, t. j. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu 4) Všechna autorská práva vyhrazena. Nutno citovat. Číslo 5.—6., sešit 3., str. 65—96 s příl., vyšlo 20 XI. 1953.